30-4



Composition de Suzanne Labatut

les landes

Le Guide de la route et de la fourchette

Edité sous le patronage de l'Automobile-Club des Landes-Côte d'Argent

EDITION « LES LANDES »

AVANT - PROPOS



PARMI les régions propres au tourisme et à la gastromie, le noble pays landais est l'un des moins connus. C'est que de trop belles routes le traversent, qui convient le voyageur et surtout l'automobiliste, à aller toujours plus vite et toujours plus loin.

Et puis la force des préjugés et des idées préconçues reste telle, que beaucoup de Français considèrent encore les Landes comme un pays monotone et sablonneux, entrecoupé de pinèdes et d'étangs saumâtres, où de rares bergers juchés sur des échasses gigantesques surveillent de maigres troupeaux !

Or il n'en est pas de plus varié, ni de plus riche.

On y mange bien partout. Les bonnes auberges y abondent, et quelques-unes ont acquis une si belle renommée que tous les gourmets de France les connaissent.

Il n'y a pas dans toute la Principauté de Gastronomie, que je connais bien, puisque mon Royaume est de ce monde ! de plus fine cuisine qu'en Chalosse, de plus délicieux foies gras que ceux d'Hagetmau, paradis de la belle volaille, ni de plus exquis salmis d'alouette.

... J'ai l'honneur d'avoir été l'un des premiers — avec Louis Forest, le comte Austin de Croze et mon « collabo » Marcel Rouff — à préconiser cette féconde alliance du Tourisme et de la Gastronomie... qui a fini par devenir officielle, au point que les Pouvoirs publics eux-mêmes semblent commencer (après vingt cinq ans !) à en comprendre toute la portée.

On a enfin daigné s'aviser chez nous que la France est à la fois non seulement un des pays les plus pittoresques du monde et les plus variés, mais incomparablement celui où l'on mange... et où l'on boit le mieux.

Des « initiatives individuelles » se sont groupées : des clubs de gastronomes se sont fondés dans la plupart de nos provinces, et ont sinon ressuscité, car elle n'était point morte, mais remis en honneur l'admirable cuisine régionale de France qui n'a son égale nulle part au monde. Cette cuisine fondée sur des siècles d'expérience et de probité, œuvre patiente de toute une génération de fins connaisseurs, de grands Chefs et de parfaits cordons bleus, reflète pour ainsi dire et résume l'harmonieuse diversité de nos provinces, qui, de la Bretagne à l'Alsace et de la Picardie au Béarn présentent le plus merveilleux assemblage de paysages, de sites, de monuments, de cathédrales, de châteaux et aussi de mets, de plats locaux, de vins, d'eaux-de-vie et de « spécialités ».

... Ce qui selon moi, caractérise la cuisine landaise, si

originale et si savoureuse, c'est le mélange des victuailles solides, riches et « confortables » et des nourritures fines, légères, gracieuses : les robustes confits *d'une part... et, d'autre part,* l'ortolan, *ce « gibier bonbon » et fondant, qu'il faut déguster en quantités industrielles, comme une sorte de pâtisserie céleste !*

La cuisine landaise est très riche en plats paysans, *comme le* brisat, l'escauton de la Chalosse (*que dans la grande Lande on appelle* cruchade *ou milliade, les* abignades, *etc... tout cela arrosé d'un spirituel* piquepoult !

... Mais voici que je sors de mes fonctions d'humble Préfacier et que j'empiète sur le texte de ce charmant Guide de la Route et de la Fourchette *qui va vous révéler les richesses touristiques et gastronomiques des Landes et de la Côte d'Argent.*

Vous en admirerez comme moi la clarté, la logique et la méthode. Il sera votre indispensable compagnon sur ces routes magnifiques qui sillonnent les Landes et qui en bordent le Littoral : il vous conduira dans d'adorables petits villages, de la Côte ou de l'intérieur, encore ignorés des Touristes et où vous goûterez toutes les joies de la découverte, et bien d'autres joies plus solides et plus gastronomiques !

La Croûte et la Route !.. C'est la belle devise que le grand gourmet Lamberjack donna, voilà quelques années, à l'illustre Club des Purs Cent. Elle résume à merveille ce qu'il y a de meilleur chez nous : car si les Anglais savent construire un port et les Allemands une caserne, les Français savent tracer une route, dresser un mur, et confectionner un plat.

Laissez vous donc conduire vers les bonnes auberges landaises. Il n'en manque point ! Et savourez les bons plats du pays. Vous y reviendrez !

... Il serait à souhaiter que chacune de nos provinces eût un Guide aussi sûr, aussi franc, aussi érudit, et aussi aimable que celui-ci.

CURNONSKY

Prince des Gastronomes
Président Fondateur de l'Académie de Gastronomie.

Quelques ouvrages de Curnonsky

Les Facéties de M. Radinois - Roman - Albin Michel éditeur, (en collaboration avec Marcel Rouff).

La France Gastronomique - Guide des merveilles culinaires françaises - 27 volumes parus. Frédéric Rouff éditeur, 8 boulevard de Vaugirard, Paris.

En collaboration avec J. W. Bienstock :

Le Wagon des Fumeurs	Edition Crès.
T. S. V. P.	«
Le Livre de Chevet	«
Le Magasin de Frivolités.	«
Par le Trou de la Serrure	«
Le Musée des Erreurs	chez Albin Michel.



TOURISME





VOICI l'été !... Le ciel est clair. Les jours s'allongent. Déjà chacun se prépare au mouvement ; les uns font de beaux itinéraires, d'autres projettent de petites randonnées fréquentes à la mer ou à la montagne.

Les autos font leur dernière visite au garagiste pour la mise au point des freins et des soupapes, et, en avant... Chacun va prendre son essor pour un heureux été.

Nous avons passé l'époque des diligences. Les étapes, alors, étaient longues. Elles avaient leur charme parfois par l'imprévu et la rencontre.

Aujourd'hui, la vitesse et l'espace. Le moteur ronfle. On court sur les routes. On prend le car pour gravir la montatagne, tous se hâtent. Il faut vivre vite, voir du pays, beaucoup apprendre, pour peut-être peu retenir. Mais, remuer et courir, s'agiter dans le bien-être, c'est le Tourisme !...

Que dire de nouveau qui n'ait pas été déjà écrit sur le Tourisme ?

Mot qui résume bien des espérances et de bons moments, pour ceux qui cherchent une intelligente distraction.

L'auto, la bonne route, favorisent les déplacements. Sans l'un et l'autre, le Tourisme ne se serait pas développé.

Comme on peut s'en rendre compte, sans trop préjuger de l'avenir, il est presque certain que le goût des voyages sur routes et dans les régions intéressantes se développera toujours davantage, surtout avec les progrès de la machine qui, dans son domaine, peut prendre une extension dont on ne saurait prévoir l'importance.

Les inventions nouvelles se précipitent. Qui donc aurait prévu, il y a 50 ans, la circulation des autos, la télégraphie sans fil, et tant d'autres découvertes qu'il est inutile de citer ?

Que la motorisation se vulgarise davantage et se mette à la portée du public, le Tourisme, fatalement, suivra la marche parallèle.

En se développant, l'auto a rendu de grands services au Tourisme. Il n'est pas douteux que le plaisir du déplacement ne favorise à son tour la vie de la machine.

Le Commerce, l'Industrie, les Propagandistes du Tourisme qui vivent des voyageurs savent parfaitement qu'aujourd'hui le Tourisme est le bienfaiteur attendu qui doit enrayer la crise économique. Ils savent aussi qu'il y a lieu de se tourner vers cette source généreuse, plutôt que de chercher des compressions qui fuient, ou des économies inconsidérées.

Le bénéfice du Tourisme vient de lui-même. Il ne contrarie personne. Pourquoi ne pas l'appeler par une propagande justement établie et encouragée par l'opinion officielle ?

C'est là toute la question. Pour augmenter un revenu si utile, et qui passe dans les mains de nos voisins, principalement des Allemands et des Italiens, il faut se défendre.

Grave responsabilité pour ceux qui ne voient pas cette fuite vers l'Etranger, fuite dont les conséquences deviendront irréparables si l'habitude les consacre, et dont on ne pourra que trop tard contre-balancer les résultats !

En est-il temps encore ? Je le crois, surtout parce que cette clientèle de voyage se renouvelle chaque jour par l'apport des jeunes, et que nous pourrons appeler les générations nouvelles au désir de visiter la France, ses richesses, ses belles régions et ses chefs-d'œuvre.

Dans cette vaste exposition, et à l'appel de nos sociétés de propagande, les Etrangers viendront à nous nombreux. Ils circuleront sur nos routes de France. Leur apport en dépenses sèmera du bien-être, et le même bien-être entraînera la reprise de la demande.

Reprise, dis-je, des affaires commandées par la circulation des uns, par les échanges des autres, et par le mouvement des fonds.

L'argent doit circuler, c'est certain. Et il ne faut pas douter que son utilisation le mettra à l'abri des convoitises de la misère.

Quand, au soleil levant, Chantecler annonce aux voyageurs venant du Nord qu'ils ont franchi les premières limites des Landes, que nos Amis sachent, en ce qui nous concerne, qu'ils seront les bienvenus, qu'ils trouveront chez nous un beau pays, la bonne hostellerie, et, avec cela, la vie à bon marché.

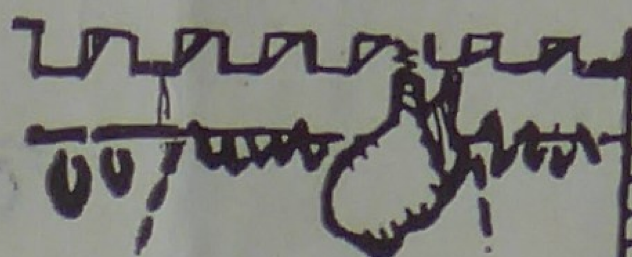
Voici notre appel à nous, Landais...

Nos paysages, le calme silencieux de la Forêt, l'écume de notre Océan déroulant ses volutes frangées d'argent, la merveilleuse harmonie des couleurs de nos étangs et de nos dunes, tout cela n'est-ce pas la belle affiche que la nature nous offre pour la présenter à nos visiteurs à qui nous disons à leur arrivée : « Bienvenue »...

Vous êtes dans les Landes, le Pays des « Amitiés » ! ! !

ALFRED DE GARDILANNE **Président des Essi des Landes**





Guide de la route et de la fourchette



TEL ce marchand de fer du début du siècle dernier, qui nous a laissé ses célèbres « Mémoires d'un Touriste », j'entreprends aujourd'hui le récit de mes pérégrinations dans le sud-ouest de la France, et en particulier dans le département des Landes, où je me suis attardé plus que de coutume, retenu par les joies de la découverte et surtout par celles de la cuisine, car vous n'ignorez pas que le péché mignon de tout voyageur de commerce est le péché de gourmandise, de « fine gueule » comme ils disent.

Donc à l'imitation de mon illustre prédécesseur, je voyage de ville en ville, de village en village, d'auberge en auberge, la voiture de série ayant supplanté la diligence et l'huile pour auto ayant remplacé le fer dans mon carnet de commandes.

Et me voici aux portes de Bordeaux, métropole commerciale et maritime du Sud-Ouest, troisième port de France, et l'une des grandes capitales de la gastronomie française. Entrée solennelle dans cette ville où je pus me croire un instant sacré roi de l'huile, lorsque j'avançai, salué au passage sur plus d'un kilomètre par des centaines de distributeurs d'essence et d'huile aux couleurs tapageuses. Après avoir rendu mon salut aux Ecco, Standard, Shell, Castrol, Mobiloil, Perfectoil et autres huiles aux consonnances bien françaises, je fus brusquement tiré de cette apothéose par un spectacle combien plus royal : la Garonne, large et majestueuse, s'avançait en s'incurvant, portant sur ses deux rives une ville à la noble architecture. Je ne retiens de Bordeaux que son fleuve admirable, ses quais dont la monotonie ne manque pas de grandeur, les flèches si aigües de sa cathédrale et, surtout, l'excellence de sa cuisine arrosée des vins les plus gracieux du monde.

La route des lacs landais —

DE BORDEAUX A BIARRITZ, PAR ARCACHON, MIMIZAN, LEON, SOUSTONS, HOSSEGOR, CAPBRETON, BAYONNE

La route, au sortir de Bordeaux, traverse le faubourg de Pessac et coupe les célèbres crus des grands vins de Graves : le Château Haut-Brion, le Château Pape Clément, le Château Mission Haut-Brion, où je fus invité à un de ces déjeûners traditionnels qui terminent les vendanges bordelaises et où furent servis les plats les plus fins — bouillon de vendange aux choux, cèpes délicieux, gigot rôti à la ficelle devant un feu de sarments, crêpes, fromage et fruits, le tout arrosé des meilleurs crus. — Je rends grâces aujourd'hui encore à l'exquise urbanité de Monsieur et Madame W.. les maîtres du chai, à leur grande simplicité, à leur cuisine incomparable, à leurs vins glorieux.

Au delà de Pessac, large route asphaltée jusqu'à Facture. Les pins remplacent la vigne et les cultures. Nous voici dans la plus vaste forêt de France qui s'étend sur un sol sablonneux et forme un immense triangle, avec comme points d'attache, au nord, l'embouchure de la Gironde, à l'est, les rochers de Nérac dans le Gers, au sud, l'embouchure de l'Adour ; et dont le grand côté longe l'Océan Atlantique derrière un mince bourrelet de dunes.



Je passe Arcachon et ses trois villes d'été, d'hiver et d'automne. Je n'ai trouvé de vraie grandeur que dans les dunes et la vieille forêt du Pyla. De la plus haute dune on domine à 100 mètres d'altitude, l'Océan d'argent, l'immense étendue bleue des pins et le désert de sable. (Monsieur Pierre Frondaie, alias Pierre Fraudet, un de nos plus mauvais écrivains français, y fut victime, dit-on, d'un véritable mirage saharien. Sa photographie à dos de chameau, prise dans les déserts d'Arcachon, parut même dans « L'Illustration » accompagnée d'un récit de voyage dans le Sahara).

L'Hôtel-restaurant de la Corniche, prix fixe 25 frs. vin compris, cuisine au beurre, simple mais soignée, possède une terrasse admirablement placée d'où l'on domine la mer et la passe du bassin d'Arcachon et au-delà les sables du Cap Ferret.

D'Arcachon à Mimizan —

SANGUINET - BISCAROSSE - PARENTIS-EN-BORN AUREILHAN.

LA ROUTE DES LACS LANDAIS prend à La Hume, à 8 km. d'Arcachon, mais on peut également, en venant de Bordeaux, bifurquer à Facture et rejoindre la route des lacs à Sanguinet, sur l'étang de Cazaux, en passant par Mios et Caudos (itinéraire recommandé).

De la Hume à Sanguinet, la route droite et monotone file à travers les pins. Les mêmes arbres se succèdent sans répit, droits, maigres, réguliers, tous blessés au même endroit, d'une même entaille, d'où coule la résine qui scintille au soleil et laisse en séchant des stries blanchâtres. Je ne connais rien de plus triste que les forêts de sapins du Jura ou des Vosges, mais la forêt landaise, dont la réputation de tristesse s'est faite surtout du train qui emporte les voyageurs vers Biarritz ou l'Espagne, s'anime et s'égaie dans ses profondeurs et ses sous-bois des couleurs des bruyères, des genêts éclatants, des ajoncs et des fougères qui passent suivant les saisons du vert le plus tendre au brun le plus chaud.

A SANGUINET, au bord du plus grand des étangs des Landes, j'ai abordé deux auberges sympatiques, l'« Hôtel du Centre », tenu par un jeune cuisinier et sa femme, fraîchement importés dans les Landes, mais pleins de savoir-faire, et l'« Hôtel des Grands Lacs » dont la réputation n'est plus à faire et qui donne pension à partir de frs. 30.

De BISCARROSSE « Hôtel du Grand Océan », « Hôtel du Centre, « Hôtel-Café de la Gare » une route pittoresque, traversant d'anciennes dunes et une magnifique forêt, conduit jusqu'à l'Océan, à une petite station balnéaire, sur une plage de sable fin à 10 km du bourg. Biscarosse se trouve entre le petit et le grand étang de Biscarosse et à 3 km. de l'étang de Sanguinet.

A PARENTIS-EN-BORN, centre de pêche et de chasse, l'« Hôtel du Lac et des Pins » offre son confort et son excellente cuisine. Pêches miraculeuses sur l'étang de Parentis. Lors de mon passage trois beaux hydravions semblaient attendre le départ. Dans un avenir très proche les étangs de Biscarrosse et de Cazaux sont appelés à devenir des bases de départ pour les hydravions assurant les services transatlantiques.



MIMIZAN-PLAGE



SON EXTENSION

MIMIZAN-LA-FORET

Une ville nouvelle, à la fois estivale et hivernale est en cours d'aménagement par les soins de la

Sté Balnéaire et Foncière de Mimizan la Forêt

Siège social à Mimizan-Plage

Bureau administratif et correspondance :
3, rue du 49e à Bayonne

◆

Renseignements :

à Mimizan-Plage, Villa Côte d'Argent
Tél. 20

à Bayonne : Propria, 3, rue du 49e
Tél. 11.58

à Paris : I Place du Palais Bourbon
Tél. Littré 26-44

◆

En cours d'exécution pour l'été 1933

Bains de la Plage du Courant
Fronton de Pelote Basque
Courts de Tennis

Demander le Tarif des terrains à vendre et renseignements pour constructions aux adresses ci-dessus

Distractions : Casino - Jeux - Club Landais « A Noste » - Théâtre - Concert - Cinéma
Tennis - Canotage - Camping - Pêche (poisson de mer et des étangs)
Chasse (tous gibiers) - Terrain d'aviation - Excursions en autocars.

Sur les bords de l'étang d'Aureilhan, un grand seigneur anglais, le duc de Westminster a installé un rendez-vous de chasse. Le lac est un bijou serti dans la verdure des pins. Une frise de roseaux pâles en adoucit les bords. Des bateaux blancs et élégants, la résonnance de voix étrangères, évoquent la « perfide Albion », autrefois maîtresse de ce coin de Gascogne. Monsieur Winston Churchill vient parfois dans ce climat aimable s'adonner à sa passion : la peinture. Son noble ami, le Duc, prétend qu'il n'y connaît rien et que ses pins ressemblent étrangement à des éléphants, ce qui met le ministre dans une fureur folle, car il attache, parait-il, beaucoup plus d'importance à la peinture qu'à la politique.

A MIMIZAN-BOURG allez chez Taris ou chez Duvignac. On y mange également bien.

Mimizan possède une belle plage de sable fin, un casino populaire, un cercle plus sélect, des tennis, un petit établissement de bains chauds et salés. C'est une plage bon marché, très goûtée des Bordelais et des Parisiens. On y vient pour y vivre à l'aise, sans trop de frais, à la bonne franquette. J'y ai rencontré des Suisses, des Russes, des Tchécoslovaques, un vieux royaliste, le Ministre du budget, des reines de beauté suivies de quelques aviateurs imberbes.

On parle beaucoup d'un nouveau lotissement déjà en partie aménagé « Mimizan-la-Forêt » et de son animateur, un constructeur, un sportif, plein de talent et d'audace. Malgré la crise, Mimizan aura bientôt son fronton de pelote, sa piscine, un hôtel moderne et sa plage sur le courant.



Mimizan-Plage

De Mimizan à Léon et Soustons —

CONTIS-SUR-MER - MEZOS - UZA - LIT-ET-MIXE - St-GIRONS - LINXE - LE COURANT D'HUCHET - MOLIETS ETANGS DE MOLIETS ET LAPRADE - MESSANGES-VIEUX-BOUCAU.

Reprenons la route vers le sud : Voici Bias, la plus riche commune des Landes dont les heureux habitants ne payent pas d'impôts communaux. La résine a fait sa fortune, et j'ai pu admirer l'excellent état de ses routes. Plus loin Mézos, avec le sympathique « Hôtel Verdier » ; son patron est la complaisance même. Uza, dont le petit étang frappe par son bleu profond et sur le bord duquel se trouvent de beaux chênes. Le marquis de Lur-Saluces vient d'y faire construire un château d'où la vue panoramique est splendide.

A LIT-ET-MIXE, la mère Caliot, si votre tête lui revient, vous fera un des repas les plus succulents des Landes. Je me rappellerai toujours la figure de deux bons amis anglais s'éclairant à chaque nouveau plat et les cris de joie de leurs charmantes épouses chaque fois qu'une bouteille vide allait rejoindre ses sœurs décédées sous la table.

Mais la plus jolie auberge de la Route des Lacs est sans contredit l'« Hôtel Moresmau », à Saint-Girons. Un morceau détaché d'une vieille carène de vaisseau, sculptée et peinte, orne le dessus de la porte. L'intérieur, avec ses murs incurvés, ses bancs de bois, la grande cheminée et sa hotte, sa crémaillère ouvragée, ses grands chenêts sur lesquels flambent les bûches pleines de résine, vous transporte au seizième siècle. C'est la véritable auberge de campagne. Ses habitués sont tous de gais compagnons et les gasconnades vont leur train ! On y peut casser la croûte dès 9 heures du matin et quand je dis « la croûte », traduisez : omelette au jambon du pays, civet de lièvre à la landaise, choux farcis, pastis des Landes. La patronne est la plus avenante des patronnes et une cuisinière des plus expertes. Un seul conseil : se laisser faire et ne pas demander d'avance la composition du menu.

A LINXE, je suis descendu à l'« Hôtel Darmaillacq ». Je ne dirai rien de sa cuisine, sinon que je me suis juré d'y revenir avec des amis.

Entre Saint-Girons et Léon la route est des plus poétiques. Aux pins se mêlent des chênes-lièges, émanations étranges et pâles de la grande forêt. De loin en loin une clairière annonce l'approche des maisons. Sur une pelouse rase, ombragée de grands chênes, tout au bord d'un champ de seigle ou de maïs, apparaissent de basses maisons blanches ou roses à auvents plats. Dans le Marensin, elles sont, le plus souvent, en briques apparentes, superposées en ligne brisée et formant un dessin de fougères. Le toit est recouvert de tuiles romaines. Un vieux clocher roman pointe, triangulaire, entre les cyprès noirs.



Léon - Le Lac

LEON, « Hôtel Lacoste », au bord du Lac ; « Hôtel Lataste » et « Hôtel du Centre et de la Côte d'Argent » sur la place. Vous y goûterez les vins de sable et les poissons du Lac.

Le courant d'Huchet : par un matin gris et lourd nous avons longé en barque plate l'étang, miroir d'acier poli. Au sortir du lac le bateau glisse sous l'enchevêtrement des troncs et des branches caressant des plantes aux formes et aux parfums exotiques. Enfin, après plus de deux heures de cette navigation mouvementée, nous avons échappé à l'étranglement de cette forêt vierge et nous voici entrés dans un paysage gris-vert de roseaux. Brusquement une muraille de sable surgit devant nous, obstruant l'accès à la mer. Longuement nous avons côtoyé cette montagne mouvante jusqu'à ce qu'enfin elle ait bien voulu s'ouvrir devant nous, nous laissant un passage vers la mer, comme pour nous récompenser de notre longue patience. Je garde le souvenir d'un soleil d'orage, d'une mer démontée, d'une plage sauvage et de l'élégante blancheur de deux nudités féminines.

MOLIETS. Un des plus beaux types de village landais avec ses maisons basses, isolées dans les arbres et allongées sur leurs parterres de fleurs. La découverte des étangs de Moliets et de Laprade, où surnagent des nénuphars, est d'autant plus émouvante qu'ils sont totalement cachés de la route, cependant toute proche.

MESSANGES, célèbre par ses vins de sable. L'auberge de la « Pomme de Pin » est d'une hospitalité charmante.

VIEUX-BOUCAU. — Autrefois Port d'Albret. Du 14e au 16e siècle, c'est à Port d'Albret que se trouvait l'embouchure de l'Adour, d'où son nom moderne de Vieux-Boucau. Un vieux clocher, une plage modeste. A l'automne, comme partout dans les Landes, on y chasse l'alouette et la palombe. A recommander, l'« Hôtel des Voyageurs » et l'« Hôtel de la Pomme de Pin » sur la Plage.



Le courant d'Huchet

De Soustons à Hossegor et Capbreton

SOUSTONS. — Capitale du Marensin, un des centres de l'industrie du liège. Les précieuses écorces sont aujourd'hui importées en partie du Maroc, de l'Algérie et d'Espagne. « Le Pavillon landais » reflète ses murs blanchis dans les eaux d'un grand étang très poissonneux. Cet hôtel-restaurant, d'une belle ordonnance et de construction récente, appartient à un gentilhomme du pays, homme d'esprit et de goût, ayant conservé la tradition de la vieille courtoisie française.

Pastis des Landes

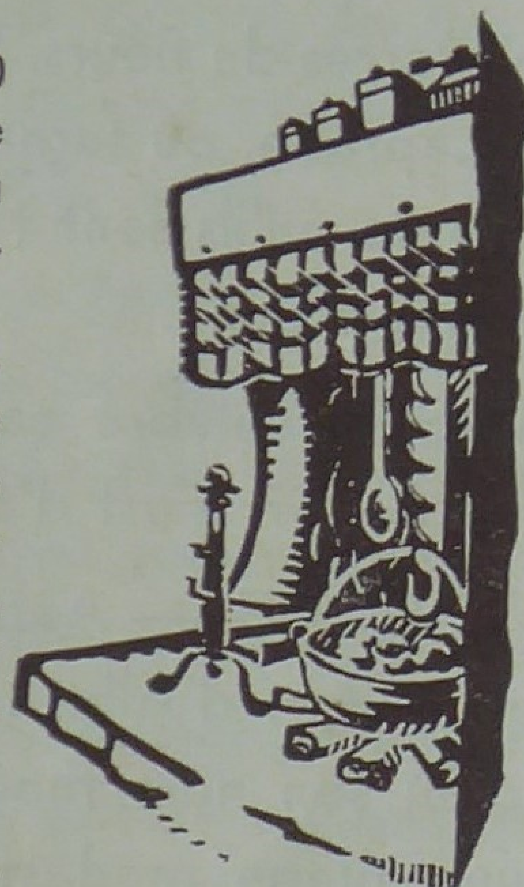
Recette de l'Hôtel MORESMAU

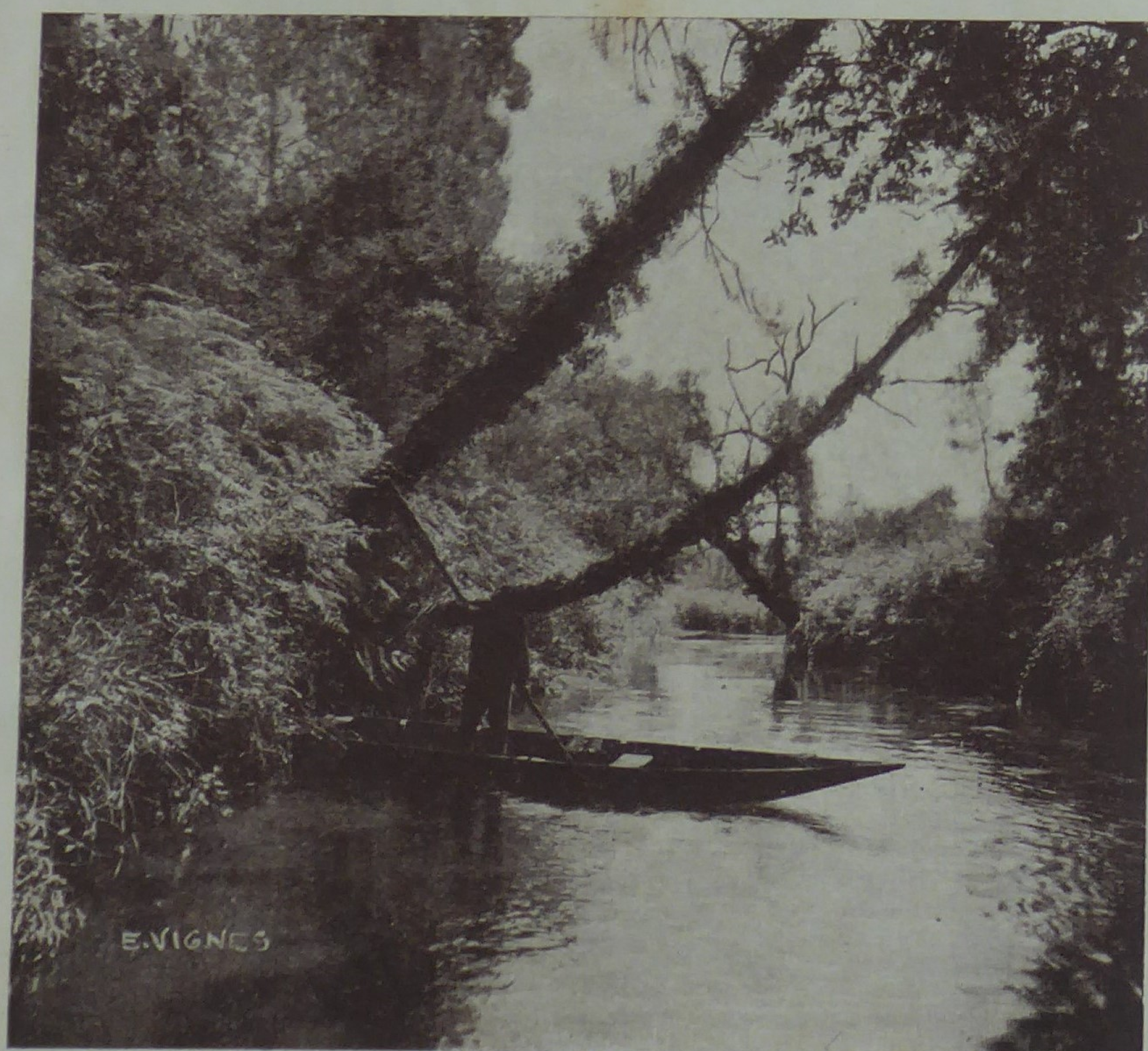
à Saint-Girons-en-Marensin

Pour 1 kilo de farine battre 8 œufs avec une livre de sucre en poudre, ajouter 150 grammes de beurre fondu d'avance, un peu de rapure de citron, un peu d'eau de fleurs d'oranger et un peu de sucre vanillé.

Préparer le levain avec 50 grammes de levure et un peu de farine délayée avec de l'eau chaude. Laisser gonfler au double puis l'ajouter à la pâte.

Mettre le tout dans un ou plusieurs moules beurrés d'avance et enfourner dans un four pas trop chaud. Cuisson à four modéré pendant une demi-heure, laisser gonfler au double. Avant de servir, saupoudrer de sucre et ajouter un peu de rhum.





Le courant de Soustons



L'Etang Blanc - Soustons

TOSSE. — Encore un beau village. A l'« Hôtel du Commerce ». Madame Dussaubat m'a fait goûter ses merveilleux plats régionaux et son délicieux foie gras Périgueux dont je vous confie la recette :

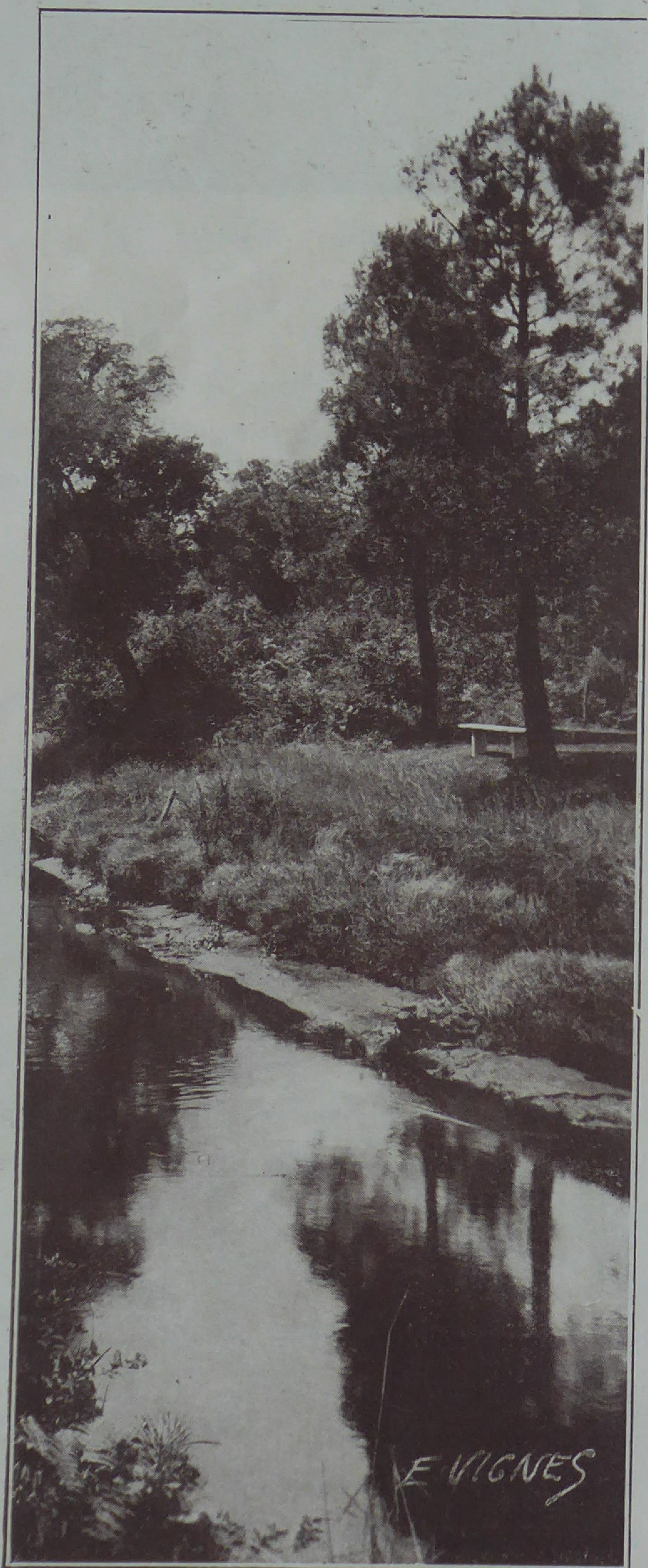
Prendre un foie gras d'oie ou de canard — le piquer avec des clous de truffes — Faire un hachis avec des truffes, des échalottes et du jambon des Landes — Faire revenir le hachis dans le jus des foies — Ajouter un verre de madère et mettre le tout à mijoter pendant 3/4 d'heure dans une sauteuse — Servir bien chaud.



SEIGNOSSE. — L'« Hôtel de la Côte d'Argent ». Un clocher blanc s'élève finement au-dessus de la masse des pins et semble surveiller la forêt et guetter l'incendie, toujours possible.

SOORTS. — A 3 km. d'Hossegor, situation privilégiée entre l'Etang Blanc et l'Etang Noir, nostalgiques et solitaires, et le Lac marin d'Hossegor participant à la vie de la mer. « L'Hôtel de la Forêt » offre aux touristes et villégiateurs un séjour agréable et une cuisine parisienne.

HOSSEGOR. — Depuis longtemps mes oreilles avaient retenu ce nom sonore. Les affiches de la Cie du Midi avaient gravé dans mes yeux l'image d'un lac bleu à travers les grands troncs violets des pins. A Londres des amis m'avaient parlé avec admiration du golf d'Hossegor « the best in the world ». Aux Etats-Unis, les journaux parlent de la découverte que vient de faire Douglas Fairbanks d'un petit paradis français. Hossegor-beach, le futur Hollywood du cinéma. A Genève les diplomates éreintés s'écrient « La paix ! la paix !... Quand pourrons-nous enfin la goûter dans le calme d'Hossegor ? » Avant mon départ de Paris, j'ai rencontré la jolie Annabella qui rêve encore à la plage d'Hossegor et aux rayons verts du soleil couchant se brisant à travers les vagues.



Le golf et les rives du Bouret



J'étais donc très impatient de découvrir à mon tour cette oasis de calme et de beauté, cette perle de l'Océan Atlantique. Je n'ai pas été déçu. Il y a peu d'endroits sur la terre où la nature soit aussi belle, qui réunisse autant d'avantages et de charmes. La mer, c'est l'Océan du large, spectacle toujours varié et dont on ne se lasse jamais. Le rivage est de sable fin. Au sud, la barre de l'Adour, Biarritz et son phare, la ligne bleue des Pyrénées et la Côte d'Espagne. Au nord, un paysage de dunes et le désert à l'infini. Un lac, au milieu des pins et que domine une colline japonaise, est relié à la mer par un canal aux proportions parfaites. Une route bien tracée en fait le tour. Hossegor, à l'extrême pointe de la forêt landaise, se trouve à l'intersection des Landes, du Pays Basque et du Béarn. Centre unique de tourisme combinant les beautés de la mer et de la forêt aux plaisirs de la campagne et de la montagne.



Une vue du lac d'Hossegor

La station, création d'après-guerre, a été conçue, je dirai presque improvisée avec un certain génie. Ses possibilités restent encore très grandes. Déjà le « Golf » est une réussite de tout premier ordre. Du « Sporting » et « Casino » j'aime surtout le cadre extérieur, les jardins, les tennis, la piscine, les frontons.



On trouve à Hossegor des hôtels soignés, confortables. L'« Hôtel Beau-Séjour », près du lac est le plus récent. L'« Hôtel du Lac » a une jolie vue sur le canal. L'« Hôtel du Parc » est admirablement situé sur le lac marin et possède une plage de tout repos pour les enfants. Au point de vue de la cuisine nous pouvons recommander spécialement la « Bonbonnière » sur le lac, l'« Hôtel Navère » (cuisine landaise), les « Pins Tranquilles », « Primerose », les « Genêts ».

La station reçoit chaque été un grand nombre d'écrivains, de peintres, de musiciens, mais c'est, avant tout, la plage de la jeunesse sportive.



La Nikolska sur la plage d'Hossegor

CAPBRETON, sœur aînée d'Hossegor, petit port de pêche et station balnéaire modeste et populaire. Jusqu'en 1578 Capbreton et le Vieux-Boucau « Port d'Albret ». ont servi d'estuaire à l'Adour. Le port de Capbreton eut autrefois une assez grande célébrité. C'est le berceau de la famille de ma-



Jeune Baigneur, dessin de Suzanne Labatut

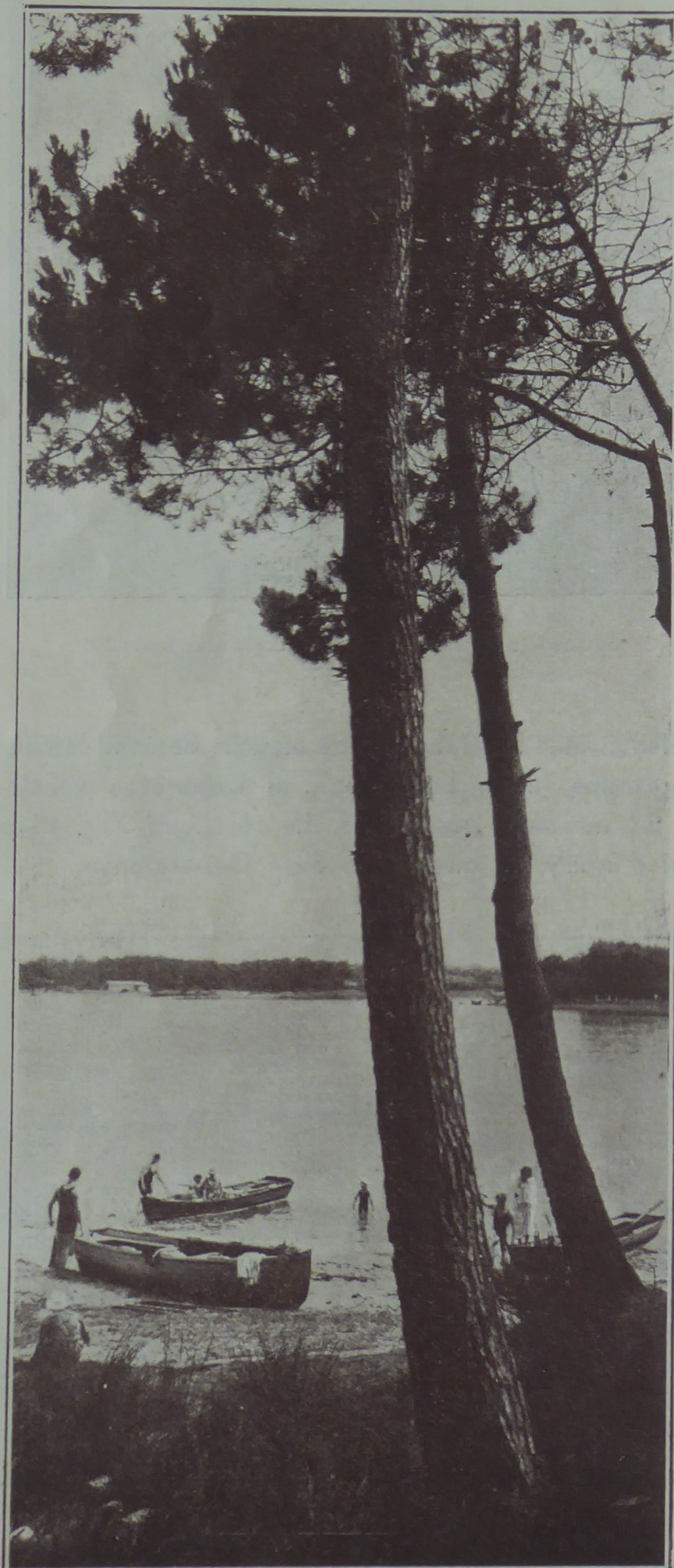
rins bien connue les Cabarrus, de laquelle descend la belle et célèbre Mme Tallien. Le vignoble de Capbreton (vin de sables) fut autrefois très estimé. Le roi Louis XIV, d'après, l'abbé d'Espilly, ne buvait que du « Capbreton ».



Capbreton — La Plage et l'Estacade

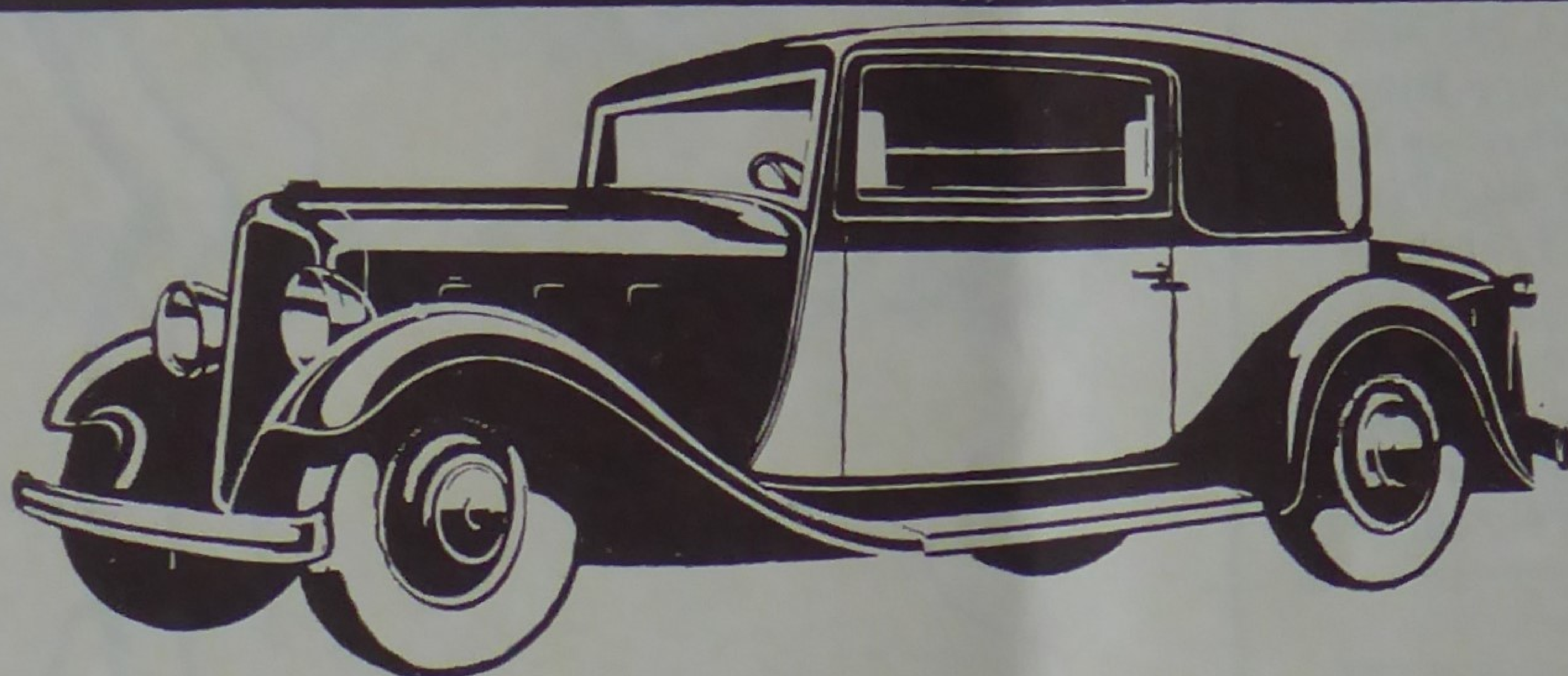
L'« Hôtel Mercédès » s'avance en avant-poste sur la plage et tourne ses regards vers la mer et la jolie estacade de bois, chère aux pêcheurs. L'« Hôtel-pension La Chaumière » dans un vaste parc, retrouve chaque année une clientèle choisie. Sur la route conduisant à la plage, arrêtez-vous à l'« Hôtel du Commerce » et demandez au patron, cuisinier et philosophe, le vin rosé du Grand Hoursolle. A l'intérieur du bourg, cuisine très soignée à l'« Hôtel Moderne » et au « Café Marin » la « piperade » de Madame Nagouas est célèbre jusqu'au delà des mers).

A Labenne la route des lacs rejoint la grand route nationale Bordeaux-Biarritz.



La plage du Boudigau

S'ADRESSER AU



RENAULT

vous offre

UNE GAMME COMPLÈTE DE VOITURES DE TOURISME

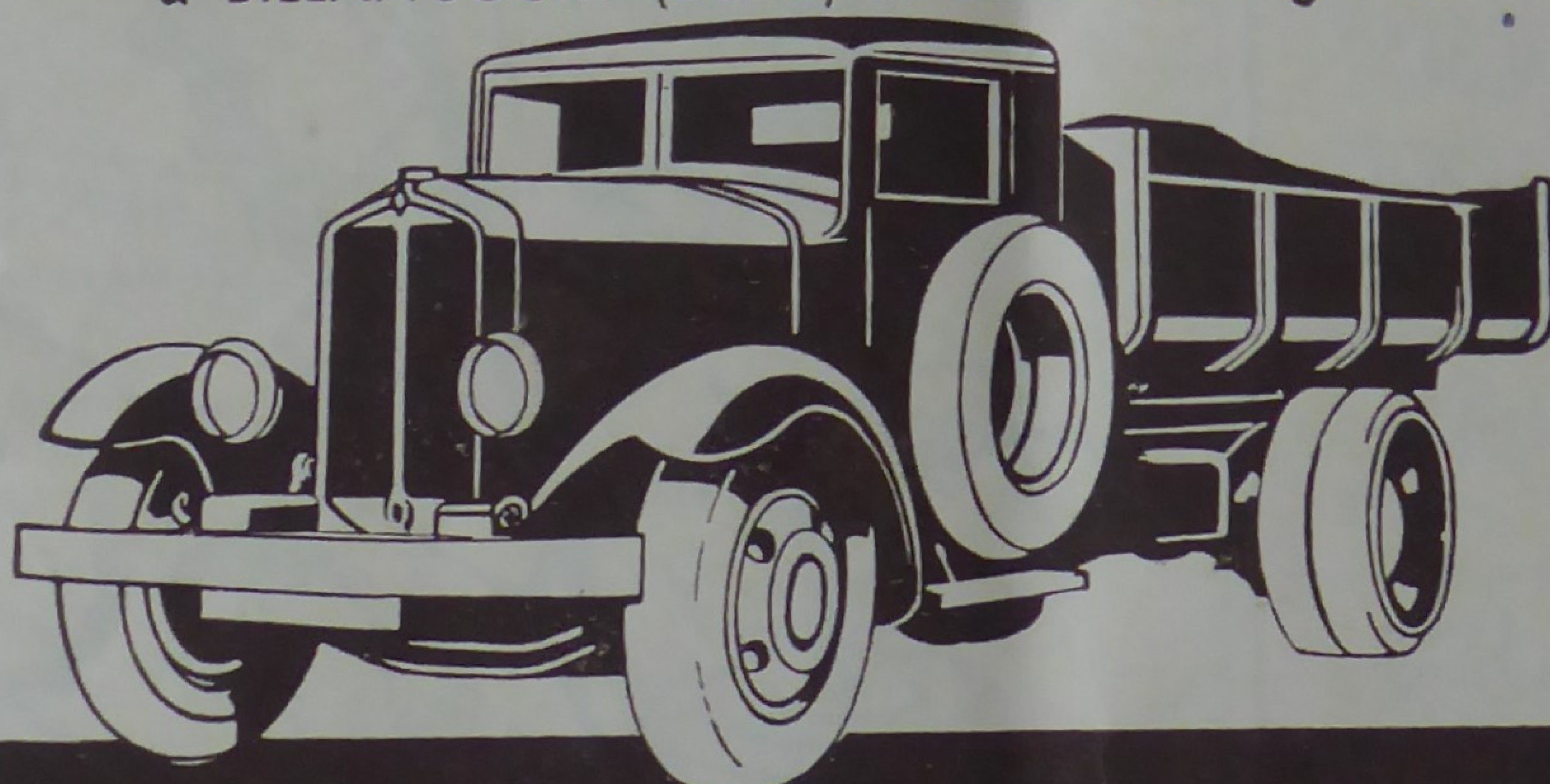
robustes, sûres et économiques d'achat et d'entretien

et de

VÉHICULES INDUSTRIELS

avec moteur à essence ou à huile lourde et tous les modèles de carrosseries

Vente à crédit avec le concours de la D.I.A.C., 47 bis, Avenue Hoche, PARIS - Renseignements et essais à nos Usines à BILLANCOURT (Seine) et chez nos Agents.



4576

GARAGE PINSOLLE

DAX

RENAULT SERVICE

Station Técalémit

SERVICE D'ÉTÉ

Dépannage jour et nuit

TÉLÉPH. 3.43

Les bonnes adresses

AIRE-SUR-ADOUR — Hôtel du Commerce, Tél. 6.

AMOU — Hôtel des Voyageurs — Hôtel Darracq-Marlus, (Café du Commerce).

BAYONNE — Imprimerie Madim, Cité Madim, rue Maubec, Tél. 12.20 — Société Hydro-Electrique des Basses-Pyrénées, Allées Marines — Propria, la Cuisine Electrique ,3, rue du 49e — Duchen, Tailleur, Place d'Armes — Izarra et Armagnac Clos des Ducs.

BENESSE-MAREMNE — Chez André.

BISCARROSSE (BOURG) — Hôtel du Grand Océan, Tél. 3 — Hôtel et Café de la Gare — Chez Septima « Hôtel du Centre » Tél. 16.

BOUCAU — A la Pompe Adour.

BUGLOSE — Hôtel Dupuy.

CAPBRETON-SUR-MER — La Chaumière, Tél. 33 — Hôtel Moderne, Tél. 50 — Hôtel et Café Marin, Tél. 62 — Hôtel du Commerce — Central Garage, Tél. 16.

CAP-DE-PIN — Hôtel des Touristes, Tél. 2.

CASTETS — Grand Hôtel, Tél. 18.

DAX — Hôtel Folin Père, Avenue Vincent-Depaul Tél. 75 — Chez Bernard « Au Cheval Blanc » Allo 430 — Garage Pinsolle, Tél. 3.43 Electricité Automobile, Pierre Lacouture, Rue Ramonbordes, Tél. 302 — Auto-Hall, Lavigne Frères, avenue Georges Clemenceau, Tél. 2.72. Consortium Automobile des Landes, Etienne Tixier, Place Saint-Pierre, Tél. 2.95 — Garage Dubois, 10, rue Gambetta, Tél. 102 — La Foncière, MM. H. Tachoires et B. Dufossée, Directeurs particuliers, 10, cours Albert 1er, Tél. 4.06.

GEAUNE — Hôtel du Commerce.

GRENADE-SUR-ADOUR — Hôtel Lapègue.

HAGETMAU — Hôtel du Commerce, Tél. 38.

HALTE DU SOUQUET (LESPERON). — Hôtel-Restaurant du Souquet.

HOSSEGOR — Primerose, Tél. 57 — La Bonbonnière, Tél. 21 — Chez Arlette Vogue, Av. Maurice-Martin, Tél. 18 — Le Poulet Landaise (Spécialité de la Maison L. Amestoy).

LABASTIDE-D'ARMAGNAC — Restaurant Capdepont « Chez Jeanne ».

LABATUT — Hybrides Baco, M. François Baco, prop. viticulteur.

LABENNE — Hôtel Bayard — Labenne-Garage Tél. 1.

LABOUHEYRE — Hôtel de France, Tél. 16.

LABRIT — Hôtel d'Albret, Tél. 5.

LEON Hôtel du Commerce — Hôtel du Lac, Tél. 11 - Hôtel du Centre, Tél. 9 - Garage Ducasse.

LINXE — Hôtel du Centre.

MAGESCQ — Hôtel de la Paix.

MANO — Hôtel G. Dufourg, Tél. 3 — Hôtel Selons, Tél. 7.

MEILHAN — Hôtel et Café Terral.

MEZOS — Hôtel Verdier, Tél. 1.

MESSANGES — Hôtel de la Pomme de Pin.

MIMBASTE — Hôtel Barets.

MIMIZAN-BOURG — Hôtel Duvignac, Tél. 17.

MIMIZAN PLAGE — Société Balnéaire et Foncière de Mimizan la Forêt — Hôtel de la Forêt, Tél. 6 — Hôtel-Pension Richelieu, Tél. 13 La Pomme de Pin.

Les Landes gastronomiques



Les bonnes adresses

MONT-DE-MARSAN — Hôtel Richelieu, Tél. 1 Hôtel de France, Tél. 120 — Hôtel des Pyrénées, Tél. 131 — Pâtisserie Castets, Tél. 81 — L'Oie d'Or, Ets. Léopold Leymarie —Garag P.Hiquet, 19, Bd. de Candau, Tél. 2.32 — Auto Electricité, G. Sarthou, 16, Bd de Candau, Té 166 — Carrosserie Générale, Maurice Pédarré 12 et 14, Bd de Candau, Tél. 1.18 — Autos-Garage, Maurice Dehez, 25, route de Bayonne Tél. 2.75 — Lafosse, Agent Officiel Ford, Plac des Arènes, Tél. 0.46. — Agence Renault Place St-Roch, Tél. 80 — Labeyrie Garage Tél. 78 — Société Landaise d'Automobiles agence Peugeot, Tél. 83 — La Foncière, M. J Bermont, agent général, 22, rue Victor-Hugo Tél. 1.94.

MONTFORT-EN-CHALOSSE — Hôtel de Voyageurs.

MUGRON — Hôtel du Commerce, Tél. 23.

ONESSE. — Hôtel des Voyageurs.

PARENTIS-EN-BORN — Hôtel du Lac et de Pins, Tél. 5.

PEYREHORADE — Hôtel et Café Central Tél. 22.

PISSOS — Hôtel du Commerce, Tél. 16.

POMAREZ — Hôtel de la Halle.

PONTONX-SUR-ADOUR — Central Hôtel.

RION-DES-LANDES — Hôtel Lapeyre .

ROQUEFORT — Hôtel de France, Tél. 29 — Hôtel du Commerce, Tél. 13.

SABRES — Grand Hôtel.

SAINT-GEOURS — Hôtel-Restaurant Larretgère.

ST-GIRONS-EN-MARENSIN — Hôtel Moresmau, Tél. Cabine Publique.

SAINT-JUSTIN D'ARMAGNAC — Hôtel de France.

ST-PAUL-LES-DAX — Pneus et Accessoires E Bonnefont.

SAINT-SEVER — Hôtel de France et des Ambassadeurs — Adour Garage, Tél. 42.

ST-VINCENT-DE-TYROSSE — Hôtel des Voyageurs, Tél. 15 — Côte d'Argent Automobile Tél. 45.

SANGUINET — Hôtel du Centre — Hôtel des Grands Lacs « Chez Germaine », Tél. 9.

SEIGNOSSE — Hôtel de la Côte d'Argent.

SOORTS-HOSSEGOR — La Forêt, Tél. 7 à Soorts.

SORE — Hôtel de la Place, Tél. 13.

SOUSTONS — Le Pavillon Landais, Tél. 49. — Garage Citroën, Tél. 13.

TARTAS — Hôtel Mallet, Tél. 41 — Hôtel et Café des Allées Marines, Tél. 42 — Agence Renault, Tél. 19 — Garage Napias, Tél. 28.

TOSSE — Hôtel du Commerce.

VIEUX-BOUCAU (BOURG) — Hôtel des Voyageurs.

VIEUX-BOUCAU (PLAGE) — Hôtel de la Pomme de Pin, Tél. 7 à Vieux-Boucau.

VILLENEUVE-DE-MARSAN — Hôtel des Voyageurs, Tél. 7 — Hôtel de l'Europe, Tél. Etablissements du Brousté.

YCHOUX — Hôtel et Café de France, Tél. 6.

YGOS ST-SATURNIN — Aou Bielh Cassou.

La grande route de Bordeaux à Bayonne et Biarritz —

Comment éviter les pavés - Labouheyre - Ychoux - Cap-de-Pin Escource et le miel des Landes - Onesse et son théâtre mystique - Lesperon - Castets - St-Geours et Saubusse - St-Vincent-de-Tyrosse - Bénesse - Labenne - Bayonne.

De Bordeaux, afin d'éviter les pavés, suivre le cours de la Somme puis la route nationale N° 10 et prendre, au Pont de La Maye, la route G. C. I. passant par Léognan, Saucats, et Hostens, et rejoindre la nationale 132, soit à Beliet, soit, plus au sud, à Liposthey, en passant par Mano, Moustey et Pissos. De Liposthey, on peut rejoindre la route des lacs à Parentis-en-Born en passant par Ychoux « Hôtel de la Gare ». C'est en parcourant la commune d'Ychoux, dont le territoire est entièrement boisé que j'ai compris l'effort considérable et l'énergie qu'il a fallu déployer pour lutter efficacement contre le feu. Il s'est formé à Ychoux un syndicat de défense contre l'incendie. Plus de 10.000 hectares de forêts ont été débroussaillés ; un belvédère a été construit pour découvrir dans un large rayon les commencements d'incendie. Des appareils extincteurs perfectionnés ont été créés et utilisés. D'autre part l'Aéro-club des Landes, dont le siège est à Mont-de-Marsan, a mis au premier plan de son activité la surveillance de la forêt et la signalisation de tout foyer d'incendie, observé au cours de ses rondes.

A LABOUHEYRE, j'ai fait la connaissance d'un industriel de grande classe dont j'ai admiré la clarté d'esprit et les traditions françaises de mesure et de prudence. Son exploitation forestière, une des plus importantes et des plus prospères du Sud-Ouest, fournit non seulement un nombre important de poteaux de mines et de traverses de chemin de fer, mais encore la presque totalité des pavés de bois utilisés à Paris et dans d'autres grandes villes de France et de l'étranger.

A signaler l'« Hôtel de France » tenu avec soin par M. Fronsacq.

CAP-DE-PIN, La renommée culinaire de l'« Hôtel des Touristes » est aujourd'hui tellement répandue que j'aurais mauvaise grâce à insister.

Près de Cap-de-pin, sur la route de Sabres, Solférino claironne impérialement son nom. Au moment où les Landes étaient encore incultes et désertiques, Napoléon III voulant donner l'exemple, fit lui-même l'acquisition de vastes territoires et constitua l'important domaine de Solférino. Jusqu'à l'apparition du pin, les résultats de ces exploitations furent, naturellement, assez maigres. Le pin en a centuplé la valeur.



Sous-bois et route landaise

Le domaine de Solférino, qui appartint longtemps à l'Impératrice Eugénie est aujourd'hui la propriété de Mme Henri Schneider qui y a construit un musée de la famille Napoléon et du grand folkloriste landais Félix Arnaudin.

Si vous êtes fatigués de la monotonie de la grande route, je vous recommande de passer par Escource, à 6 km. de Cap-de-Pin. Vous pourrez vous procurer le véritable miel des Landes au parfum de bruyère. Le miel est une des grandes industries landaises. Au château du Bouscat, près de Lesperon on fait en grand l'élevage des abeilles conformément aux procédés les plus modernes. Une route étroite mais carrossable relie Escource à Onesse et Lesperon. Onesse est un adorable petit village. Sa place, à l'ombre de vieux chênes, est entourée de maisons roses. Un jeune compositeur-poète a fait construire à Onesse, en pleine forêt, un théâtre mystique « le Théâtre du Bourdon » dans lequel on enseigne un art dramatique où se mêlent la poésie, la musique et la chorégraphie. Chacun peut en été visiter le domaine du Bourdon son théâtre et son école.

On rejoint la grande route au Souquet « Hôtel Azemard », (modeste mais bonne cuisine) ou, un peu plus bas, en passant par Lesperon, (sans hésiter, aller chez Castaing).

A CASTETS — « Hôtel Jouaret ». Arrêtez-vous, en passant, chez E. Vignes, le photographe, en face de la poste. C'est un artiste sincère et de grand talent. Vous trouverez à très bon compte de belles reproductions de paysages landais et basques.

MAGESCQ — « Hôtel de la Paix », « Hôtel de la Poste ». Voir la vieille église fortifiée que l'écrivain Xavier de Cardaillac, le traducteur de « Don Quichotte » a pu sauver de la pioche des démolisseurs.

St-GEOURS-DE-MAREMNE — « Hôtel Larretgère ». On rejoint l'excellente route N° 10 venant de Dax et de Mont-de-Marsan et continuant sur l'Espagne via Bayonne et Biarritz.

De St-Geours on parvient en quelques minutes à Saubusse, sur les rives de l'Adour. Des centaines de troupeaux d'oies promènent leur orgueil sur l'herbe rase ou s'ébattent dans des nappes d'eau. C'est le pays du foie gras. Je garde un souvenir ému de celui qui me fut servi à l'« Hôtel St-Jean » suivi d'une matelote d'anguille et d'un civet de lièvre savoureux.

St-VINCENT-DE-TYROSSE — L'« Hôtel des Voyageurs » près de la gare et le « Café-Restaurant des Gourmets » soignent également leur cave et leur cuisine.

A BENESSE-MAREMNE — Entre le bourg et la petite route conduisant à Hossegor, vous pourrez faire étape « Chez André ». le parfait cuisinier.

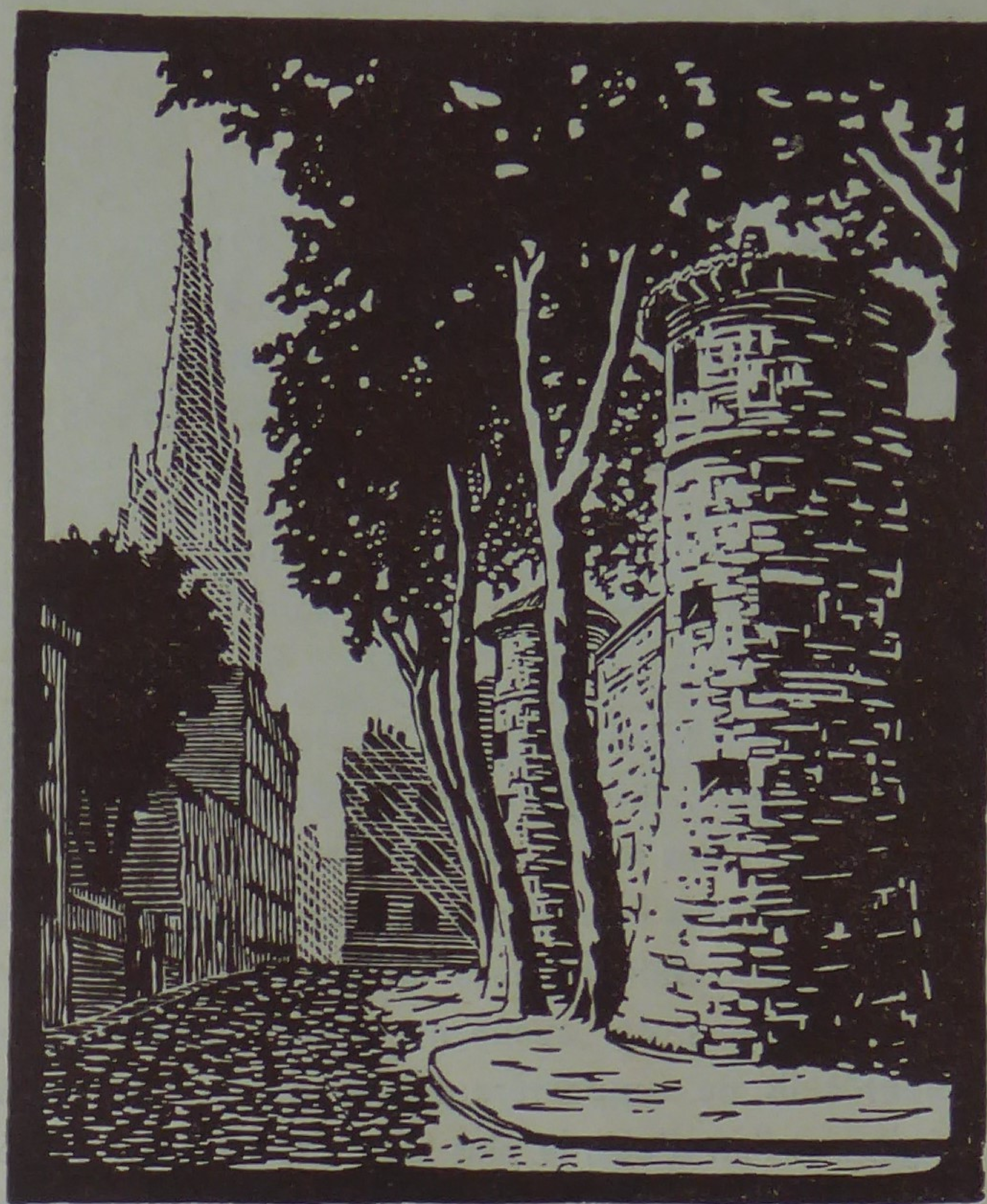


Le Boudigau à Labenne-Océan

A LABENNE — Vous avez l'« Hôtel Bayard ». sympathique auberge de campagne. Après le passage à niveau la première route à gauche vous conduira à l'auberge de la Mère Factou, sur le Lac d'Yrieu, dans un paysage d'Ecosse. Vous vous trouverez en compagnie de fins connaisseurs.



Enfin BAYONNE possède plusieurs restaurants connus. Guillot-Durand, le Panier Fleuri, le Grand Hôtel. Si vous aimez les bons coins, allez chez Fernandez, rue Poissonnerie, à proximité des Halles. C'est un petit bistrot d'apparence modeste mais où la cuisine est de premier ordre et qui fait des huîtres sa spécialité pendant les mois d'hiver.



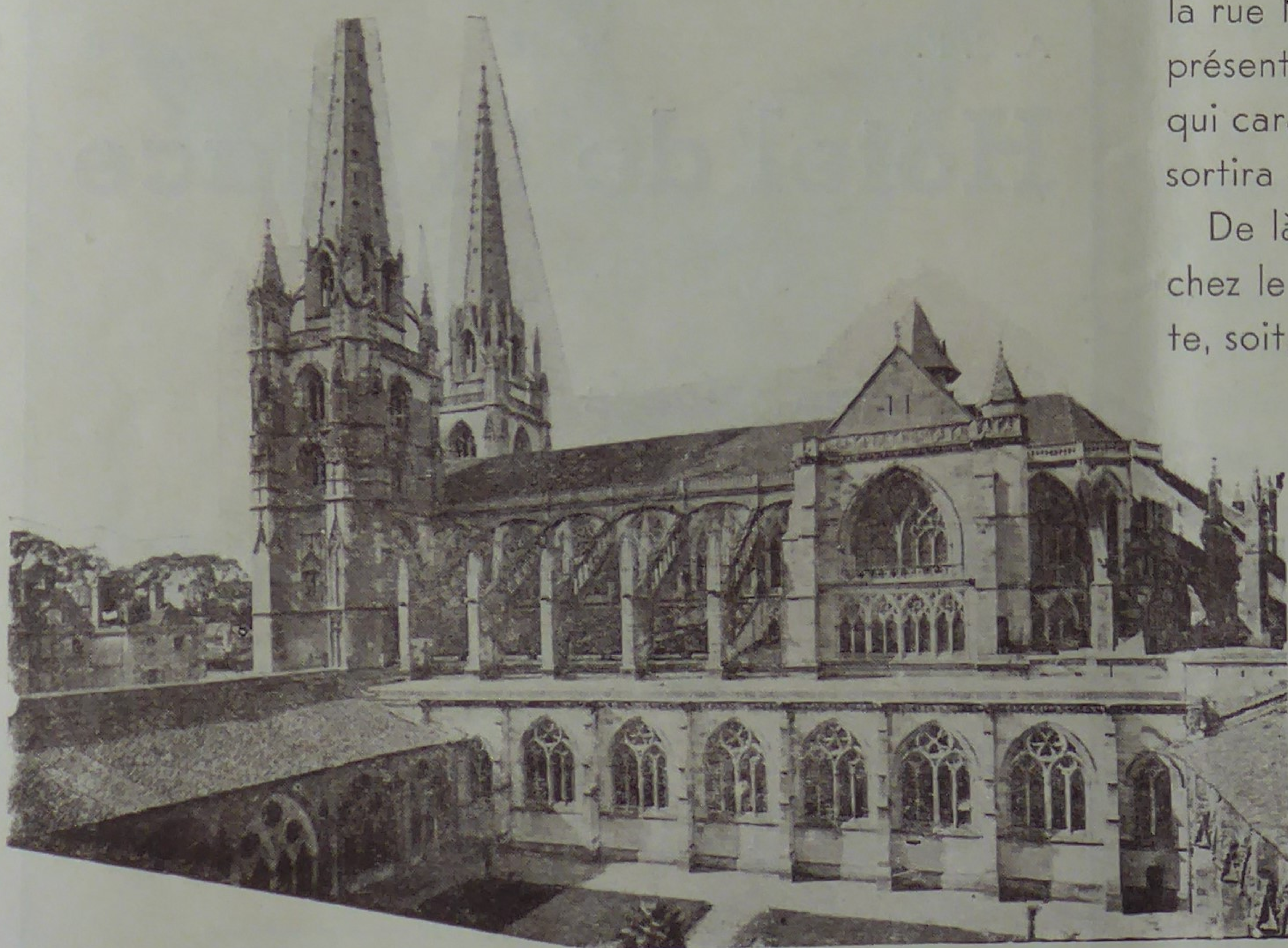
BAYONNE est une charmante petite ville avec ses rues étroites, ses hautes maisons, ses nombreux magasins, ses fortifications qui lui forment une ceinture de végétation luxuriante, elle laisse une impression des plus agréable à ceux qui la voient pour la première fois. Elle est située au confluent de deux rivières, l'Adour et la Nive qui la divisent en trois quartiers. Le plus ancien, le grand Bayonne, dominé par sa Cathédrale, occupe la rive gauche de la Nive ; le petit Bayonne est compris entre cette rivière et l'Adour dont la rive droite est occupée par le faubourg Saint-Esprit, dominé par la citadelle, œuvre de Vauban.

Depuis quelques années, de nouveaux et importants quartiers se sont créés extra-muros notamment du côté de l'Ouest. Ses anciennes murailles, sa cathédrale, ses deux musées, ses rues pittoresques retiendront plus particulièrement l'attention des touristes.

Pour visiter la ville d'une manière méthodique et avec le minimum de perte de temps, on traversera les ponts et les places, de la gare du Midi jusqu'à celle du B. A. B. On remontera les Glacis jusqu'aux abords du camp Saint-Léon ; on suivra la rue d'Espagne jusqu'à la Cathédrale, beau monument du XIIIe siècle, qui se fait remarquer par l'unité de ses diverses parties (un livret descriptif de cet édifice est vendu à l'entrée) ; on descendra la rue de l'Evêché en donnant un coup d'œil au Château Vieux, édifice du XIIe siècle, résidence des vicomtes de Labourd antérieurement à 1174, des prévots sous l'occupation Anglaise, jusqu'à 1449, et des gouverneurs du roi jusqu'à la révolution. Il est actuellement occupé par des bureaux militaires. Ce vieux château ne présente aucun intérêt au point de vue archéologique, mais il en a beaucoup comme monument historique car il est intimement lié à l'histoire de Bayonne. Une de ses salles mérite une mention ; au Mois de Mai 1529, y furent entreposés, avant d'être remis aux Espagnols, les deux cent mille écus d'or, rançon du roi François Ier, après la bataille de Pavie. Cette pièce, restaurée depuis peu, peut être visitée en s'adressant au cercle militaire.

On continuera par la rue Thiers jusqu'à la rue Lormand ; on remontera les arceaux du Port-Neuf, le véritable centre de Bayonne et sa rue la plus animée où les étrangers viennent, dans l'après-midi, de Biarritz, Saint-Jean-de-Luz, et Saint-Sébastien, prendre le thé ou le chocolat. On suit ensuite la rue Gambetta, les Cinq-Cantons, autrefois quartier central des affaires, la rue Port-de-Castets, et on arrivera, par le pont et la rue Marengo, au Musée Basque qu'on visitera. On y verra, présenté d'une manière tout à fait nouvelle et pittoresque, ce qui caractérise le Pays Basque dans tous les domaines et on en sortira charmé et avec des notions exactes sur ce pays.

De là on se rendra au Musée Bonnat, (catalogues en vente chez le concierge) soit directement par la rue Jacques-Laffitte, soit, si on dispose d'un peu de temps, en contournant l'Hôpital Militaire, ce qui permettra de visiter l'église Saint-André dont la seule œuvre d'art est le tableau représentant l'ascension de la Vierge, par Bonnat. On donnera un coup d'œil au Château Neuf construit au XVe siècle et aujourd'hui caserne de la petite garnison de Bayonne. On suivra soit les Allées-Boufflers longeant l'Adour, soit la rue Frédéric-Bastiat le long de l'ancien mur de défense de la ville au Moyen Age : on arrivera ainsi au Musée Bonnat. C'est un bel édifice contenant une remarquable collection de tableaux et plusieurs objets d'art dus à la générosité du maître envers sa ville natale.



BAYONNE. — La Cathédrale.

De Bordeaux à Mont-de-Marsan —

1° PAR MOUSTEY, PISSOS ET SABRES.

De Bordeaux par Léognan, Saucats et Hostens, on arrive à Mano, première étape landaise. Un chêne plus que centenaire étend son ombre sur la place devant l'« Hôtel Dufourg », bon accueil et bonne table. Un peu plus loin l'« Hôtel Selons » rivalise de talent.

A BELHADE — « Hôtel Laousse » Le Château dit des Ducs de Bouillon a grande allure avec son pont levis et ses tours rondes.

A MOUSTEY — Subsistent côte à côte, sur le même préau, deux vieilles églises. Intrigué, j'interroge une brave femme. « Dans les vieux, vieux temps., me dit-elle, Moustey avait deux seigneurs, deux rivaux bien sûr, qui se disputaient. Il n'y avait alors qu'une église dans laquelle on avait ménagé 2 entrées pour les 2 seigneurs, car aucun ne voulait passer le dernier. Mais bientôt ils ne supportèrent plus de se sentir dans la même église et l'un d'eux, le plus jeune, se fit bâtir une église tout à côté de l'autre et toute semblable. Ainsi chacun eut son église. »

PISSOS — « Hôtel du Commerce » tenu par Monsieur Lassus, une des cuisines les plus réputées des Landes (spécialité de miel du pays).

SABRES — « Hôtel des Voyageurs et Grand Hôtel.

DE SABRES A MONT-DE-MARSAN — Des détails viennent rompre la monotonie de la route, un berger, un troupeau, un « bros » ou chariot landais craque, tiré par 2 mules bêtes fines aux croupes luisantes et nerveuses.



2° PAR SORE ET LABRIT.

A Belhade bifurquer à gauche.

SORE, est un gros village, une des meilleures étapes sur la route de Bordeaux à Mont-de-Marsan. Madame Dudon à l'« Hôtel de la Place » s'entend à merveille pour vous servir un repas copieux et spécifiquement landais.

LABRIT, très bon « Hôtel d'Albret » tenu par Persillon. Labrit est l'ancienne forme du mot Albret. On y voit au milieu d'un inextricable fouillis de végétations, les derniers vertiges de la résidence de la famille d'Albret d'où sont sortis Jeanne d'Albret et Henri IV.



Mont-de-Marsan. — Vue générale

MONT-DE-MARSAN, — Chef-lieu du département des Landes, est une paisible et charmante cité sise au confluent de deux rivières, le Midou et la Douze qui, réunies, constituent la Midouze. La Midouze fut longtemps une importante route d'eau par laquelle Mont-de-Marsan communiquait avec Dax, avec Bayonne et avec l'embouchure de l'Adour, à Capbreton et à Vieux-Boucau, autrefois Port d'Albret. Les souvenirs qu'on retrouve dans les vieilles familles landaises et notamment les poteries de Delft montrent que les échanges commerciaux y étaient fort actifs.

La fondation de Mont-de-Marsan est relativement récente, (1133), bien que l'illustre graveur dacquois J.-B. Grateloup (1705-1817) se soit plu à lui confectionner plaisamment un faux état civil qui la faisait remonter à l'époque romaine. Il est bien probable du reste qu'un groupe d'habitations de pêcheurs et de bateliers a toujours existé au confluent des deux rivières montoises. Mais le nom de Mont-de-Marsan n'apparaît guère qu'au cours du moyen âge. Constituée en place forte, la petite cité fut rattachée au XVe siècle au domaine de la famille d'Albret, qui est originaire d'une localité voisine, Labrit — ancienne forme du mot Albret — où on voit les fossés de l'ancien château-fort des seigneurs d'Albret. C'est à Mont-de-Marsan que Marguerite d'Angoulême, sœur de François Ier, et femme du roi de Navarre, Henri II d'Albret, fait représenter la « comédie » en vers où elle montre sa sympathie agissante pour la Réforme protestante. En septembre 1568, Blaise de Monluc s'en empare par surprise et escalade, et, raconte-t-il, il ne fut pas tendre pour les vaincus. Le 21 novembre 1583, le jeune Henri IV, roi de Navarre, reprenait cette cité également par surprise, mais sans qu'un coup d'arquebusade fût tiré. Bien plus tolérant que le célébre maréchal, il écrivait une proclamation ainsi conçue : « Chers et bien amez, nous n'avons jamais désiré que recepvoir l'obéis-

sance qui nous estait deue dans notre ville de Mont-de-Marsan et conserver les habitants tant de l'une que de l'autre religion pour y vivre suivant les édictz de paix du Roy. »

Parmi les personnalités illustres qui ont traversé Mont-de-Marsan, signalons François Ier, le cardinal de Richelieu dont la litière était si large qu'il fallut démolir une maison afin de lui laisser le passage, Louis XIV et Marie-Thérèse, Napoléon Ier, etc.

C'est à Mont-de-Marsan que naquit l'intrépide Dominique de Gourgues (1522-1582) qui punit si rigoureusement les Espagnols de la Floride coupables d'avoir assassiné les protestants français réfugiés. C'est également à Mont-de-Marsan qu'est né Claude de Mesmes, Comte d'Avaux (1595-1650) surintendant général des finances.

Deux de nos grands sculpteurs contemporains, Charles Despiau et Robert Wlérick y sont nés également.

L'historien montois Louis Papy, professeur au Lycée de Bordeaux, a fait dans « Les Landes » une délicieuse description de sa ville natale.

« Mont-de-Marsan, dit-il, ne séduit pas tout de suite : ce n'est que peu à peu que l'étranger s'attache à elle et se prend à aimer ses gens et ses vieilles pierres.

« Car, certains jours, Mont-de-Marsan, qui dort au bruit monotone de ses digues, se réveille et s'emplit d'une population bruyante. Le mardi, jour traditionnel du marché, arrivent par toutes les routes des carrioles hétéroclites, amenant des gens de la Lande et du Marsan, paysannes vêtues de noir, campagnards au petit béret landais. Pour tous, le jour du marché est un jour de fête qui rompt la monotonie de la vie dans la métairie. A l'aube, on a entassé dans les « jardinières » les fruits et les légumes, les lapins et les volailles ; on a longtemps, au trot paisible de l'âne, roulé vers le chef-lieu sur la route toute droite et ombragée ; on a dételé la voiture près d'une auberge ou sur une place. Les rues de la ville, alors, s'animent et retentissent d'un brouhaha inaccoutumé. Au bord du trottoir, les paysannes des bourgs voisins étalent dans leurs « tistets » ou leurs tabliers, aux yeux du citadin méfiant, des produits du jardin et de la basse-cour. Pour l'originalité du tableau, on peut regretter la disparition de la gracieuse coiffure locale : la capule. Mais, survit le criard parler gascon ; et les « nenni » énergiques, ponctuent les querelles de sous entre paysannes et bourgeoises. Ce ne sont maintenant que marchandages sans fin. Partout, on vend et on achète ; partout, sur les places, en groupes compacts et figés, palabrent les villageois. Partout, du bruit et de l'entrain : toute la vie, tout le pittoresque de la ville administrative un instant sortie de son assoupissement. »

M. Louis Papy parle ensuite en ces termes des témoignages que Mont-de-Marsan conserve du passé :

« De l'ancienne cité moyenâgeuse, les restes ne manquent pas ; touristes, ne passez pas trop vite par la rue centrale : vous serez surpris de découvrir tout près l'étrange rue des Arceaux, les austères bâtisses des bords de la Midouze, qui

servaient jadis d'entrepôt, ou encore, parmi les jardins potagers qui s'étagent en terrasse au bord de ces rivières délicieuses que sont la Douze et le Midou, bien des pierres féodales, des débris de bastion, toute une histoire qui dort sous les fleurs et les herbes.

« La ville pacifiée rompt ses murailles, s'embellit et s'étend. Quelques beaux hôtel du XVIIIe siècle disent que sa bourgeoisie fut riche. Puis, grandit la ville officielle : La Constituante a créé le département des Landes et lui a donné pour chef-lieu, en dépit des protestations indignées des députés de Dax, la ville de Mont-de-Marsan. Avec le XIXe siècle, voici la préfecture, l'église, plus tard, les boulevards du baron d'Haussez. Les services officiels, la garnison, la bourgeoisie nouvelle qui s'y installent, accroissent sa population. Et, aussi, l'enrichissement par les pins des Landes de Gascogne, toutes proches, a sa répercussion sur Mont-de-Marsan, marché au contact des pays agricoles de l'Adour et des pays forestiers du Nord. Il y a cent ans, Mont-de-Marsan dépassait à peine 3.000 habitants. Elle comptait, en 1931, 12.000 âmes. »

Mont-de-Marsan, s'il est l'un des moins peuplés des chefs-lieux départementaux de France, est du moins l'un des mieux situés et des plus agréables. Le climat en est exquis. La vie y est plantureuse et facile. Il n'est peut être pas d'endroit au monde où on mange mieux que dans ce coin des Landes. Les principaux restaurants montois et ceux des environs en ont fait un rendez-vous gastronomique de premier ordre.

Au surplus, Mont-de-Marsan a quelques uns des agréments d'une grande capitale. Centre d'élevage, elle posséde un beau champ de courses. Elle possède également des Arènes magnifiques où 10.000 spectateurs peuvent trouver place, un jardin public « La Pépinière » qui est une merveille, un aérodrome avec son école de pilotes et de mécaniciens, ses foires, des fêtes de la Madeleine (14-18 juillet) qui attirent des foules immences, des garages, un beau Lycée enfin, qui porte le nom de Victor Duruy son fondateur.



ROQUEFORT à 22 km. de Mont-de-Marsan sur la route Nº 10 conduisant à Bordeaux est une ville pittoresque. A recommander l'« Hôtel de France », cuisine de 1er ordre. « Hôtel du Commerce » plus modeste mais bon.

Villeneuve-de-Marsan et le Bas-Armagnac landais

De Mont-de-Marsan à Villeneuve-de-Marsan le paysage peu à peu se transforme, s'égaye, s'éclaircit. Le tissu des pins serrés se défait par place et laisse apercevoir des taches claires. La forêt est ici parsemée de chênes vigoureux, de châtaigniers, de hêtres. La route s'amincit entre deux fines rangées d'aulnes et de bouleaux. Dans les clairières s'étendent des champs de froment, de maïs ou de seigle. Tout à coup, un paysage se dégage, des collines s'élèvent portant sur leur flanc des vignes. Du haut d'un belvédère, on découvre les terres brunies de l'Armagnac, les plaines plus fertiles de la Chalosse et du Béarn. La grande forêt noire des pins semble se retirer vers le nord et vers l'ouest du côté de la mer.

C'est le pays de l'armagnac, cette merveilleuse eau-de-vie, dosage unique, produit de la distillation des vins du pays, s'amalgamant dans les fûts de chêne noir au cœur serré, et qui peut se comparer aux grandes eaux-de-vie de Cognac.

VILLENEUVE-DE-MARSAN, Chef-lieu de l'Armagnac landais, est un gros bourg commerçant. L'« Hôtel Darroze », remis à neuf, est considéré à juste titre comme une des plus fines cuisines des Landes. « Hôtel Urbain Nalis », sur la place du Foirail, plus modeste, bons vins et bonne table.

Tout près de Villeneuve-de-Marsan, j'ai visité le domaine du Brousté, petit établissement de bain vieillot, isolé dans un parc admirable et tenu par Henri Bats, cuisinier accompli. Vous emporterez de chez lui des conserves de foie gras, des salmis, des confits et des cèpes délicieux.

Spectacle inattendu que ces villages du Bas-Armagnac, véritables places fortes entourées de remparts et dont les églises fortifiées portent une tour massive en guise de clocher.

LABASTIDE-D'ARMAGNAC a conservé intactes ses ruelles étroites conduisant au centre de la ville à une place carrée entourée de maisons à arcades et renfermant l'église, la halle, l'hôtel de ville et le puits, précieuse sauvegarde des jours de siège. On prétend qu'Henri IV s'inspira de ces bastides pour faire construire la place des Vosges à Paris.

Très bonne cuisine chez Mme Capdepont.

A St-JUSTIN-D'ARMAGNAC, l'herbe a poussé entre les pierres et devant les maisons des tilleuls donnent leur ombre et leur parfum. L'« Hôtel de France » vous accueille sous ses arcades. J'ai goûté dans cet endroit la douceur de vivre et le meilleur des armagnacs.



L'Hôtel de France à St-Justin-d'Armagnac



Thétieu - La forêt

De Mont-de-Marsan à Dax —

PAR MEILHAN. TARTAS ET PONTONX-SUR-L'ADOUR.

Large route asphaltée à travers les pins. Près de Mont-de-Marsan, quelques grands domaines, un château, rappellent l'époque des seigneurs et des grandes fortunes.

A Meilhan bon repas à l'« Hôtel Terral ».

TARTAS, est un centre agricole important. On y vient de loin pour déguster l'excellente cuisine de Mallet, successeur de Parrenx, sur la route de Rion-des-Landes et pour les spécialités et le menu copieux de Madame Gellibert sur les allées marines, au bord de la Midouze. Les mercredis de foire y attirent une foule nombreuse.

De Tartas, on peut rejoindre la route de Bordeaux en passant par Rion-des-Landes « Hôtel Lapeyre », excellent foie gras aux raisins.



A PONTONX-SUR- L'ADOUR, entre Tartas et Dax, l'« Hôtel Central », bonne cuisine de campagne.

De Pontonx on peut se rendre à Dax par Buglose et le berceau de St-Vincent-de-Paul. A Buglose se trouve une grande basilique et le carillon le plus complet de France. Cuisine soignée à l'« Hôtel Dupuy », près de la halte.

Dax

« Hôtel du Cheval Blanc », tenu par J. Bernard, ancien chef de l'« Auberge du Père-Louis » à Paris . . c'est dire que vous y trouverez une cuisine raffinée. « Hôtel Folin père », excellente cuisine, spécialité de plats régionaux.

Dax est une des plus anciennes cités françaises. Ses eaux chaudes l'avaient rendu déjà célébre dans l'empire romain sous le nom d'Aquæ Tarbellicæ ». Mais on trouve sur son territoire des traces d'une cité préhistorique beaucoup plus ancienne encore.

La tradition veut que l'empereur Auguste ait conduit à Dax en l'an 36 avant J.-C. sa fille Julie, encore enfant, afin d'y faire la cure des Eaux-Chaudes.

Ces eaux-chaudes constituent, cela va de soi, la principale curiosité de la vieille cité. Elles sont aussi sa principale richesse. L'abondance en est absolument extraordinaire. A Dax seulement, cinq ou six sources, la Néhe, celles du Splendid et des Grands Thermes, celles de l'Adour et des Baignots donnent chaque jour plus de 10 millions de litres d'eau chaude à environ 64 degrés au-dessus de zéro. Ces eaux — dont l'effet est singulièrement multiplié par les algues microscopiques qui s'y développent et qui, après être retombées dans le fond où elles forment les fameuses boues thermales, — sont souveraines dans le traitement du rhumatisme, celle de nos grandes maladies qui, selon les statistiques, cause un nombre d'heures d'invalidité supérieur à toutes les autres grandes maladies. On a baptisé Dax « la Capitale du Rhumatisme ». Mais cette vieille cité des Eaux-Chaudes est loin d'avoir acquis le renom mondial qu'elle mérite. Trop longtemps réduite, par le



Dax - La Fontaine-Chaude

manque d'initiative de son industrie thermale, à ne tenir qu'un rang subalterne, elle est, depuis une dizaine d'années, grâce à un animateur exceptionnel, M. Eugène Milliès-Lacroix, sénateur-maire, pourvue enfin d'établissements de premier ordre. On se propose d'y adjoindre une série d'installations hospita-

lières et scientifiques qui donneront à la mieux dotée par la nature de toutes les stations thermales d'Europe, la célébrité à laquelle elle a droit.

L'histoire de la ville de Dax ne présente qu'un intérêt assez médiocre, fort heureusement pour elle. Elle a connu, cela va de soi, la plupart des vicissitudes qui, au cours des siècles, ont bouleversé le développement des cités, mais aucun événement spécialement important ne s'y est produit. Dax a fait partie, comme toute la région environnante des biens des Plantagenet, la reine Eléonore d'Aquitaine ayant apporté à son second mari, Henri Plantagenet, les biens qu'elle tenait de son père. En 1451, elle fut définitivement rattachée aux biens de la maison de France.

Pendant les guerres de religion du XVI[e] siècle, elle paraît avoir peu souffert. La tentative que fit contre elle en 1569 le capitaine huguenot Montgomery échoua.

C'est de Dax que sont originaires saint Vincent-de-Paul, le chevalier de Borda, inventeur du sextant, l'admirable graveur J.-B. de Grateloup, le poète Emile Despax et le romancier Pierre Benoit.

Parmi ses monuments, signalons les restes des vieux remparts gallo-romains, le portail gothique de la Cathédrale (fin du XIII[e] siècle), et la belle église romane de Saint-Paul-lès-Dax.

Le climat de Dax, très sédatif, est particulièrement favorable à la cure rhumatismale. La vieille cité placée sur les bords pittoresques de son admirable fleuve l'Adour, se trouve entre la Chalosse, pays de culture extraordinairement fertile, et le Marensin, qui, autrefois presque désertique, a été transformé au cours du siècle dernier en une immense forêt plantée de



St-Paul-lès-Dax - L'Eglise

pins maritimes qui occupe plus d'un million. d'hectares. Aussi Dax est-il d'une part un important marché de denrées alimentaires précieuses, comme le foie gras, le gibier, la volaille grasse, et, d'autre part, le siège très actif du marché des bois et des résineux.

La Chalosse —

L'immense triangle de la forêt landaise, l'étendue hallucinante des pins s'arrête aux rives de l'Adour — et voici que brusquement, au sud, un nouveau paysage apparaît, à ciel ouvert, libéré de l'obsession des pins, paysage retrouvé, bien français par le bonheur de son climat, l'harmonie et la variété de ses lignes, la douceur de ses horizons, le charme de ses vieilles cités, sans oublier ses petits vins généreux et l'excellence de sa cuisine, Beaux noms de la Chalosse : Amou, Grenade, Mugron, Mirefleur, abritant les amours de Henri de Navarre et de la belle Corisandre ; Samadet, berceau des jolies faïences au double thème de la rose et de l'œillet ; Luy de France et Luy de Béarn réfléchissant dans leurs eaux les couleurs des prairies et des arbres.

Région trop peu connue, mais dont certaines auberges sont déjà célèbres, ainsi le fameux hôtel Jambon à Hagetmau, l'Hôtel du Commerce à Aire-sur-Adour, Lapègue à Grenade, Larquier à Mugron, l'Hôtel Dupouy à Saint-Sever, Sarciat à Peyrehorade. Il n'est presque pas de village où l'on ne mange bien et je pourrais vous citer des merveilles de vieilles auberges dont j'ai pu apprécier la cuisine et l'accueillante simplicité. Par exemple l'Hôtel Bedora à Pomarez, l'Hôtel Saint-Jean à Saubusse, l'Hôtel Pouységur à Montfort-en-Chalosse, les deux jolies auberges d'Amou et même ce petit hôtel de Mimbaste près de Dax, où me fut servie la plus savoureuse des garbures landaises.

De Dax à Aire-sur-Adour —

PAR MONTFORT, MUGRON, SAINT-SEVER ET GRENADE-SUR-ADOUR.

La route, d'abord en plaine, s'élève et se maintient en haut de côte pour le plus grand plaisir des yeux entre Montfort et Saint-Sever. Au sud, les vallonnements de la Chalosse, les plaines du Béarn et au loin les Pyrénées. Au nord, l'Adour et au-delà à perte de vue la masse bleue des pins. La route bordée de chênes, d'acacias et de platanes, laisse apercevoir les coteaux de vignes, les champs de blé et de maïs.

A MONTFORT, j'ai trouvé à l'Hôtel Pouységur l'atmosphère simple et paysanne des bonnes vieilles auberges et une des meilleures cuisines des Landes.

Un chemin m'a conduit au château de Poyanne dominant, austère, la Vallée de l'Adour (cuisine très agréable à l'Hôtel Lestage, avertir d'avance).

A MUGRON situation unique à l'Hôtel du Commerce que tient l'excellent chef qu'est Monsieur Larquier. Vous pouvez admirer le paysage tout en goûtant le foie gras ou les ortolans et en dégustant les vins et eaux de vie de Chalosse ou d'Armagnac.

SAINT-SEVER a gardé sa vieille âme, ses vieilles maisons, ses jardins, ses arcades, une église romane à tour carrée. La ville ne s'anime que pendant les jours de foire. Elle s'enorgueillit de sa promenade, conduisant aux arènes et à une superbe terrasse tournée vers l'Adour et le grand horizon des pins.


St-Sever - Chapelle des Dominicains

De Saint-Sever à Aire-sur-Adour la route redescend et rejoint la route 124 qui longe la plaine de l'Adour.

GRENADE, à 30 km. de Saint-Sever nous accueille à l'ombre des arcades entourant sa place carrée. Copieux repas chez Lapègue ou chez Cazenave.

AIRE-SUR-ADOUR, Grand marché de volailles, célèbre pour ses foies gras, s'étend sur les deux rives du fleuve et s'étage le long du coteau. Quelques belles maisons, entre autres le Palais épiscopal donnant sur une grande cour où fleurit un tulipier au feuillage lustré. L'Hôtel du Commerce, remis à neuf, est tenu par Monsieur Costa qui soigne sa cave autant que sa cuisine.

D'Aire-sur-Adour à Dax —

PAR GEAUNE, HAGETMAU, AMOU,
POMAREZ ET MIMBASTE

Du Mas d'Aire à Geaune et à Hagetmau la route étroite ondule, traverse plusieurs vallons, longe des champs un peu maigres, des taillis, des vignes. Sur la droite, à quelques kilomètres de Geaune la petite station thermale d'Eugénie-les-Bains prodigue ses eaux sulfurées et ferrugineuses aux malades de l'estomac, aux fatigués et aux nerveux. L'établissement thermal, remis à neuf, est situé dans un parc admirable. Sa cuisine est très réputée et je sais plusieurs fidèles, qui chaque année y vont faire une cure.... de foie gras et de confits.

GEAUNE, centre agricole, patrie du Général de Castelnau, cultive les céréales et la vigne. Cuisine de campagne, spécialité de gras double et choux farcis à l'Hôtel de France ou dans le sympathique Hôtel du Commerce, en face de la Tour des Augustins.

On rejoint à Hagetmau (Hôtel Jambon, Hôtel du Commerce), la route de Mont-de-Marsan à Orthez, puis bifurquant à gauche par Brassempouy ou Momuy et Nassiet, on pénètre au cœur de la Chalosse.

A AMOU, petite ville paisible et rustique, endormie sur

les bords du Luy de Béarn, deux délicieuses auberges vous accueillent. Vous serez reçus et soignés chez Darracq ou chez Pariès comme chez de prévenants parents de Province. Le jour où je m'y suis attardé, les rues étroites résonnaient des sabots des cosaques djigittes, venus pour y donner un spectacle aux paysans français (les cosaques exilés de Russie ont trouvé dans les arènes landaises un champ propice à leurs exercices et à leurs acrobaties).

A POMAREZ une auberge fleurie sur les confins du bourg, l'Hôtel Bedora, aux abords d'un beau parc, m'est apparue comme la demeure rêvée du peintre, ou du poète. La patronne fait elle-même la cuisine et n'ignore aucun des secrets des vieux plats du pays. J'ai recueilli pieusement la recette de ses fameuses crêpes :

Prendre 200 gr. de farine, 200 gr. de beurre, 200 gr. de sucre, 1 litre de lait, 8 œufs, un peu de vanille et un peu de sel.

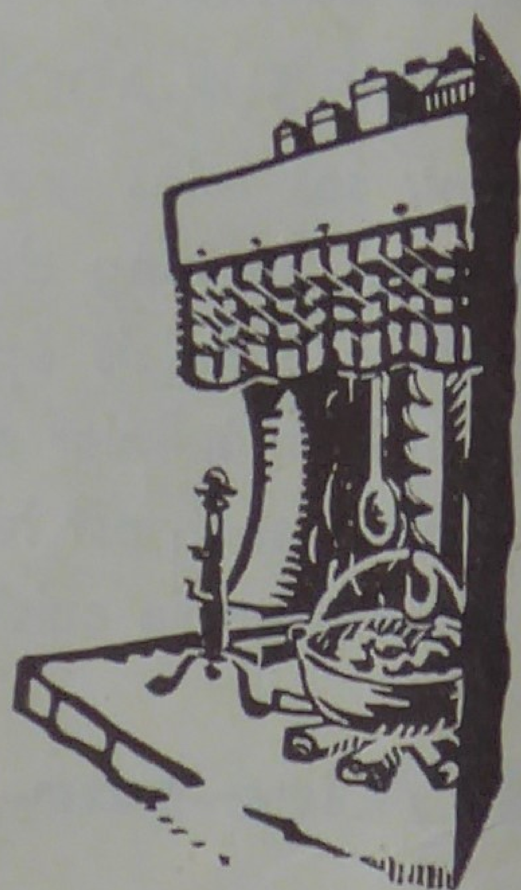
Dans un litre de lait chaud vanillé, faire fondre sucre et beurre.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Délayer les jaunes avec le lait sucré et beurré : ajouter la farine.

Battre les blancs en neige, mêler le tout ensemble.

Avant de faire cuire, mettre la poêle sur un feu vif, laisser bien chauffer, puis verser chaque fois une cuillerée de pâte et rouler la crêpe en inclinant la poêle.



Avant de rentrer à Dax, vous pouvez vous arrêter à Mimbaste, à l'Hôtel Barets, modeste d'apparence, mais rendez-vous des chasseurs et des gourmets.

De Pau à Bayonne —

PAR ORTHEZ ET PEYREHORADE.

La belle et large route de Pau à Bayonne passe par la riche région landaise des anciens pays de Seignanx et de Gosse. A Peyrehorade (Hôtel Central, Hôtel des Touristes) se rejoignent les deux gaves de Pau et d'Oloron, apportant avec eux le souffle frais des Pyrénées et mêlant un peu plus en aval leurs eaux encore vibrantes aux eaux paisibles de l'Adour. A 4 km. de Peyrehorade le village de Sordes, ses grandes fermes blanches, son abbaye en ruines dominant le Gave, un cloître roman, une terrasse, des fleurs partout.

Quelques recettes landaises

«Millas» des Landes

Il existe dans l'œuvre du maître écrivain Joseph de Pesquidoux un chapitre intitulé « Menu gascon » et qui est un chef d'œuvre. Lisez-le et relisez-le ! c'est un pur régal... Nous lui empruntons la recette du « Millas » des Landes :

« Délayez une demi-livre de maïs dans un litre de lait chaud ; jetez-y trois quarts de livre de sucre, de la râpure de citron, et tournez jusqu'à ce que la bouillie épaississe ; et puis mêlez un à un huit jaunes d'œufs frais ; et puis battez leurs blancs en neige ferme ; faites cuire enfin le tout dans une tourtière beurrée, au four de campagne, sur feu vif dessus et dessous, et vous aurez ce millas.... »

Le Comte Joseph de Pesquidoux nous assure que la duchesse d'Angoulême, fuyant la révolution, à la fin de l'avant dernier siècle, en goûta à Mont-de-Marsan et qu'elle le trouva délicieux. Chacun en jugera comme elle.

« Capbreton-Hossegor » (nº du 31 octobre 1929).



Recette du « pain à la Gondrin »

Le Cuisinier gascon (Anonyme 1740)

« Vous avez un jambon des plus fins que vous parez bien et le faites tremper pendant vingt quatre heures, vous le faites cuire à l'eau à l'ordinaire. Etant cuit et froid, vous enlevez la noix et la sous noix entières et le restant de même, vous le dégraissez aux deux-tiers ; de la graisse vous en faites une farce avec fines herbes et fines épices que vous hachez bien ; vous coupez votre jambon par tranches. Vous avez de la pâte à pain mollet de table ; vous avez des sébiles selon la grandeur que vous voulez votre pain ; vous faites une abaisse de cette pâte dans votre sébile comme à une timbale ; vous y mettez de la farce étendue dedans et des tranches de jambon dessus et de la farce dessus les tranches de jambon et une autre abaisse de pâte par-dessus ; vous en faites plusieurs lits de même et vous refermez votre pain par dessous. Vous avez un four chaud un peu roide, vous renversez votre pain le dessus dessous, et le mettez au four cuire deux heures. Etant cuit, vous le laissez refroidir et vous le servez. Cela s'envoie en présent, et c'est rare.

Quelques recettes landaises

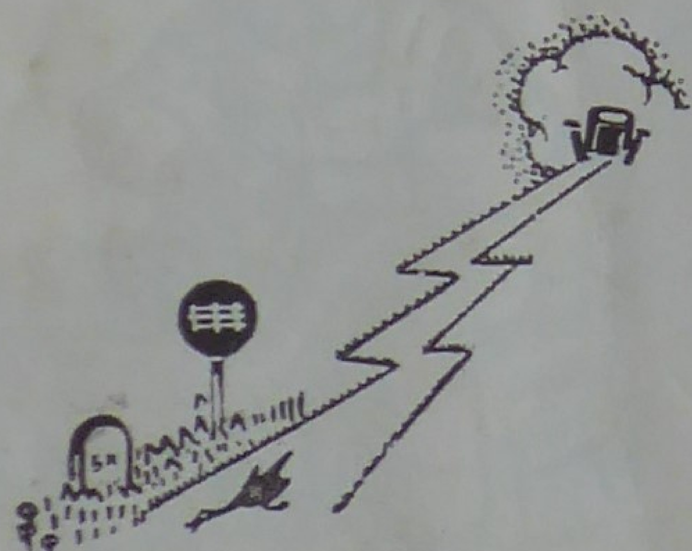
— Poulet en crapaudine dans son jus

Prenez un jeune poulet bien tendre que vous plumez, videz et fendez par le dos. Applatissez-le bien sans casser les os ; et maintenez-le en bonne forme à l'aide de petits bâtonnets que vous enfoncez dans les cuisses et dans les ailes. Vous retirerez ces bâtonnets lorsque votre poulet sera cuit, avant de le servir.

Mettez votre poulet, préparé ainsi qu'il vient d'être dit, pendant deux heures à mariner avec de l'huile, persil hâché, oignons en branche, clous de girofles, sel et poivre. Couvrez-le de bardes de lard et enveloppez-le dans du papier huilé, avec tout son assaisonnement ; faites-le griller à petit feu, en le retournant souvent.

Otez le papier, les bardes et tout le reste, et servez le poulet sur une sauce ravigote que vous ferez en hachant des herbes fortes et cresson, et en faisant bouillir un moment ce hachis dans une casserole, avec du bouillon, du sel, du poivre et un peu de vinaigre. Vous y ajouterez, à la fin, un peu de beurre manié de farine et vous remuerez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

(Capbreton-Hossegor 31 août 1930)



—— Veau en crotte d'âne roulé à la Neuteau ——

Vous avez une noix de veau bien mortifiée que vous parez comme pour la piquer ; vous la coupez bien mince en long à travers la chair, et vous en faites quinze ou vingt morceaux ; vous les battez bien en long de la longueur de la main, large de deux doigts. Etant bien battus, vous les arrangez dans un plat bien tendus ; vous les saupoudrez de persil, ciboules, échalottes, champignons, truffes, le tout hâché bien menu, assaisonné de sel et gros poivre, et de l'huile ; vous les maniez bien tout ensemble. Quand ils ont pris goût, vous les roulez tous comme des petites paupiettes et les mettez sur deux hâtelets (1) à la broche ; étant cuits, servez dans leur plat, une sauce dessous relevée à votre fantaisie, comme un vert, ou à l'Italienne, ou à l'échalotte, claire à la réduction. Vous en faites de mouton, filets d'aloyau, de lapereaux et volaille : c'est bon.

(Le Cuisinier Gascon, 1470).

---

(1) Petit ustensile en forme de petite broche dont on se sert pour assujettir de grosses pièces de viande à la broche. — Littré.

IMPRIMERIE MADIM. BAYONNE